



EDUARDO RAMÍREZ CONSTATA RESPALDO POPULAR AL PROYECTO CARRETERO

Ejidotes aprobaron a mano alzada y por unanimidad la ejecución de la obra "La autopista es nuestra, la ruta de las Culturas Mayas", que fortalecerá la conectividad e impulsará la economía de la región. **PASE A LA 13**

EL HERALDO DE COATZACOALCOS

GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZ

www.elheraldodecoatzacoalcos.com.mx

● Consejo Editorial: Dr. Rubén Pabello Rojas

Lunes 24 de Febrero de 2025 | AÑO 12 | No. 4302 | \$8.00

● Director: Lic. José Luis Pérez Negrón

f El Heraldo de Coatzacoalcos

NO CABEN LAS MEDIAS TINTAS: RAMÍREZ ZEPETA

Esteban Ramírez Zepeta califica de "tibios" a senadores que no se oponen a ingreso de Yunes Márquez a Morena. **PASE A LA 4**



Son momentos en los que no caben las medias tintas ni las simulaciones, hay senadores de nuestro movimiento que deben de hablar, de dar una postura clara y contundente, sobre el caso de la familia Yunes y de la carpeta azul".

ESTEBAN RAMÍREZ ZEPETA
DIRIGENTE MORENA VERACRUZ



Piden reducir espacios para ambulantes

Peatones de Coatzacoalcos señalaron que los vendedores ambulantes ocupan demasiado espacio en las banquetas, particularmente en el centro de la ciudad. **PASE A LA 3**



Revisan terrenos de la Expo Feria

Realiza Comité de la Expo Feria Coatzacoalcos 2025 primer recorrido de supervisión. **PASE A LA 3**



Realiza Sheinbaum histórica gira por el estado de Durango

Durante tres días la Presidenta recorrió los municipios de Pueblo Nuevo Pánuco de Coronado, Nombre de Dios, Guadalupe Victoria, Tlahualilo y Mapimí.

PASE A LA 12



MILITAR ENLOQUECE Y ASALTA OCHO OXXOS

El sujeto, que portaba su uniforme y arma de cargo, sembró pánico entre empleados y clientes de aproximadamente seis establecimientos. **PASE A LA 2**



Pide Iglesia en México orar por salud del Papa Francisco

Ante las horas críticas por las que ha atravesado el Papa, rumores y especulaciones, la Iglesia reiteró el llamado a los fieles a usar la oración, que, dijo, es su arma más poderosa. **PASE A LA 12**



Militar enloquece y asalta ocho Oxxos

El sujeto, que portaba su uniforme y arma de cargo, sembró pánico entre empleados y clientes de aproximadamente seis establecimientos.

ENRIQUE BURGOS
MINATITLÁN, VER.

Un teniente de sanidad de la 29 Zona Militar fue detenido por las autoridades, luego de protagonizar una serie de asaltos a tiendas Oxxo del municipio de Minatitlán.

El sujeto, que portaba su uniforme y arma de cargo, sembró pánico entre

empleados y clientes de aproximadamente ocho establecimientos.

Los robos comenzaron a las 7:30 de la mañana de este domingo 23 de febrero en diversas colonias, como Cuauhtémoc y Tacoteno, extendiéndose hasta el fraccionamiento Soto Inés, donde fue capturado.

Testigos informaron que el teniente identificado como Gregorio Gustavo “N”, actuaba de forma errática, aparente-



mente bajo los efectos de sustancias ilícitas.

En cada asalto, amenazaba con su arma, robaba dinero y otros artículos de las tiendas y clientes, y se desplazaba rápidamente en un taxi del servicio público.

Ante el temor de nuevos ataques, varios Oxxo cerraron sus puertas, mientras la cadena de tiendas calculaba las pérdidas y avisaba a las autoridades.

Tras una llamada de emergencia, elementos de seguridad lograron ubicar al asaltante y, tras una breve resistencia, lo arrestaron con el apoyo de más de 10 policías municipales.

Realizan jornada por la paz en Coatzacoalcos

ENRIQUE BURGOS
COATZACOALCOS, VER.

Se realizó una jornada por la paz este fin de semana en Coatzacoalcos, cuerpos de diferentes corporaciones de seguridad y el Instituto Municipal de la Mujer (IMM), realizaron una brigada para la prevención de delitos contra la mujer, niñas y adolescentes.

La directora del IMM, Rocío Espinoza Chevez, junto con personal de la dependencia, elementos de tránsito, transporte del estado, policía estatal, municipal, elementos del ejército mexicano, marina y guardia nacional, invitaron a la población a denunciar los hechos donde el sector femenino sea víctima.

Los participantes recorrieron parte



del malecón costero a la altura de la Casa de Cultura, lugar donde brindaron asesorías, trípticos informativos y se explicó a la ciudadanía sobre los protocolos de seguridad, que deben seguir en sus hogares y cuando salen a las calles.

Además, se les invitó a pedir ayuda a las líneas de emergencia como el 911, o al del IMM, 921 212 3498 con horario de atención de lunes a viernes de 08:30AM a 4:30 PM y sábados de 9:00

AM – 1:30PM, donde se les brindará la atención ya sea un caso de violencia intrafamiliar u otras acciones.

Espinosa Chevez, reiteró que tanto las asesorías jurídicas, psicológicas y cursos son totalmente gratuitas.

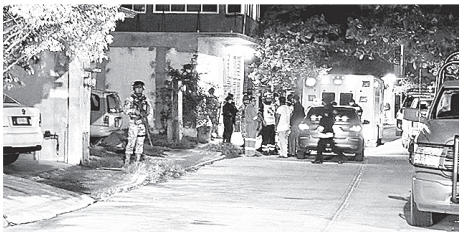
Recordó que existe una página oficial de Facebook del IMSS, además de que pueden acudir a las instalaciones ubicadas en avenida Lerdo de Tejada número 300 de la colonia Centro de Coatzacoalcos.

Decomisan arsenal en Puerto Esmeralda

»ENRIQUE BURGOS
Coatzacoalcos, ver.- Localizan arsenal en la colonia Puerto Esmeralda de Coatzacoalcos, luego de un cateo, fue personal de la Secretaría de la Defensa Nacional (Defensa) adscrito al Tercer Batallón de Infantería, junto con la Guardia Nacional, la Policía Estatal y la Fiscalía General del Estado (FGE) de Veracruz, quienes realizaron dicha acción.

En una tarjeta informativa, la Sedena, dio a conocer que se aseguró un importante arsenal que incluía armas largas, armas cortas, granadas, cargadores de distintos calibres y una considerable cantidad de droga con características similares al cristal.

Debido al hallazgo de artefactos explosivos en el inmueble, se requirió la intervención de expertos en desactivación para neutralizarlos de manera segura.



Aumentan atenciones de la Comisión Nacional de Rescate

»ENRIQUE BURGOS
Coatzacoalcos, Ver.- Al día atiende la Comisión Nacional de Rescate (CNR) hasta una decena de servicios de emergencia, la mayoría accidentes viales, le siguen las personas que sufren alguna descompensación en sus tratamientos médicos como contra la diabetes.

Carlos Olivera delegado de la organización, refirió que en este momento se han incrementado sus atenciones debido a que la Cruz Roja no cuenta con unidades, pues se encuentran en el taller mecánico.

“Si, se ha aumentado, estamos cubriendo servicios en los que nos apoyaba la Cruz Roja, pero colisionaron la unidad de la Cruz Roja y la única ambulancia que tenía salió afectada, la otra ambulancia es la de Protección Civil, que es la única que está trabajando y nosotros”, declaró.

Refirió que en este momento apoyan los servicios junto con paramédicos de la institución, esperando que la situación mejore.

“Servicios más urgentes, porque si son más de 10 servicios que se atienden al día, porque ahorita hay accidentes, pero la gente no sabe diferenciar entre una emergencia y urgencia, entonces tratamos de cubrir accidentes donde la persona requiere una atención inmediata no, y darle prioridad a esos servicios”, agregó.



EL HERALDO
DE COATZACOALCOS

Director Corporativo
Ing. Eduardo Sánchez Macías

Consejo Editorial
Dr. Rubén Pabello Rojas

CONTACTO REDACCIÓN
elheraldo_coatza@hotmail.com

Director
Lic. José Luis Pérez Negrón

Subdirector
Lic. Luis Enrique Rivas

Jefe de Diseño
Lic. José Escalante Ramos

CONTACTO CIRCULACIÓN
supervisorcoatza14@gmail.com

Gerente Administrativo
Lic. Ernestina Cerecedo Ramos

Gerente de Publicidad
Lic. José Antonio González S.

GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZ

El Herald de Coatzacoalcos es una publicación de lunes a sábado.
Editor responsable Ing. Eduardo Sánchez Macías. Número de Certificado de Reserva de Derecho al Uso Exclusivo del título 04-2010070114251300-101. Certificado de Licitud de Título: 15358. Certificado de Licitud de contenido 15358. Domicilio de la publicación, impreso y distribuido por El Herald de Coatzacoalcos, con domicilio en Av. Adolfo López Mateos No. 617, Colonia Petrolera, C.P. 96500, Coatzacoalcos, Ver. Teléfonos: 01 (921) 214 01 44 / 214 02 64 / 214 12 61.



Carlos Cedano fue ratificado como presidente de la Ganadera

»ENRIQUE BURGOS

Coatzacoalcos, Ver.- En asamblea general ordinaria, Carlos Cedano Ávila, fue ratificado como presidente de la Asociación Ganadera Local de Coatzacoalcos.

En entrevista con medios de comunicación, confirmó que este martes junto con el secretario de la Sedarpa del gobierno estatal Rodrigo Calderón Salas recorrerán las instalaciones de la Expo Feria 2025 para supervisar las condiciones en que se encuentran e iniciar la rehabilitación previo a la exposición ganadera.

“Vamos a tener un recorrido con nuestro presidente de la unión ganadera Isaac García y con el secretario de ganadería del estado, vamos hacer una visita especial porque son animales los que vamos a exponer no es una piedra, por eso debemos tener el cuidado”, señaló.

Mencionó que parte del compromiso en la asociación ganadera local, es seguir trabajando para que Coatzacoalcos pase de Zona B a Zona A.

Dijo que están trabajando con las autoridades estatales con el barrido sanitario del hato ganadero y se mantenga libre brucelosis y tuberculosis.



Realizarán liberación de gas en ducto marino

»ENRIQUE BURGOS

Coatzacoalcos, Ver.- Este lunes 24 de febrero se realizará una liberación controlada de gas en la estación de compresión Coatzacoalcos, informó la empresa TC Energía, encargada del proyecto de gasoducto Puerta al Sureste.

En una publicación en sus redes sociales oficiales, precisó que se podrá escuchar un ruido muy fuerte, por lo que pidió a la población no preocuparse pues es una tarea controlada.

TC Energía, informó que esto no implica un riesgo para la población.

Está no es la primera vez que la empresa informa sobre este tipo de actividades, aunque esta es la primera en la que liberarán gas, anteriormente sólo había ocurrido con aire a presión.

Puerta al sureste es el proyecto que tiene como objetivo llevar gas natural desde Texas, Estados Unidos, hasta llegar a Tuxpan en Veracruz y posteriormente llegar a Coatzacoalcos, todo a través de un gasoducto, que también llegará al puerto de Dos Bocas, en Paraíso, Tabasco.



Piden reducir espacios para ambulantes

Ciudadanos señalan que cada día abarcan más terreno en la zona centro de Coatzacoalcos.

ENRIQUE BURGOS

COATZACOALCOS, VER.

Peatones de Coatzacoalcos señalaron que los vendedores ambulantes ocupan demasiado espacio en las banquetas, particularmente en el centro de la ciudad.

Los quejosos, aclararon que no están en contra de que se ganen el pan de cada día, pero piden que no se impida el paso.

“Mi amor, pero es que el sol sale para todos, ellos tienen necesidad y

me imagino que pagan sus impuestos, todos te repito, familia, cosas de los hijos, universidades, escuelas, todos tenemos necesidades mi amor. Pero pues ya ellos ya saben, me imagino que al ver un paso que haya necesidad de las personas con alguna discapacidad, creo que ellos lo entienden”, señaló la señora Martha.

Personas de la tercera edad y con discapacidad en ocasiones tienen que bajarse de la banqueta debido a que no hay espacio suficiente para ellos.

“No si, es que a veces invaden mucho y uno viene caminando, te trabas, ahorita me trabe con una señora y si, yo le pediría que los reubiquen en una zona donde... más bien en los arriates, pero no donde uno transita”, dijo la señora María del Carmen.

Por su parte la dirección de comercio de Coatzacoalcos, aseguró que no han otorgado más permisos para que se instalen más vendedores ambulantes en el centro.

Miguel Espinoza Villegas titular del departamento, insistió en que los comerciantes informales, si respetan los espacios de los peatones, aunque parezca lo contrario.

Puntos comerciales como el centro, Francisco Villa, Las Palmitas, entre otros han sido objeto de quejas, pero ninguna de manera formal.

“Hasta ahorita en la Francisco Villa no hemos recibido alguna queja, pero tenemos operativos, dos o tres semanas los realizamos, hablamos con los vendedores ambulantes de que no se extiendan más allá de su permiso, para no entorpecer el paso peatonal o vehicular”, finalizó el funcionario.

Revisan terrenos de la Expo Feria

REDACCIÓN

COATZACOALCOS, VER.

Este fin de semana integrantes del comité organizador de la Expo Feria Coatzacoalcos 2025 realizaron el primer recorrido de supervisión en las instalaciones que albergarán diversas actividades culturales, comerciales y recreativas, durante el periodo vacacional de Semana Santa.

El recorrido contó con la participación del alcalde de Coatzacoalcos, Amado Cruz Malpica, quien estuvo acompañado del director de Desarrollo Económico, Armando Carvallo Brañas, la directora general de Obras Públicas, Medio Ambiente y Desarrollo Urbano, Patricia Islas Sister, así como de quienes forman parte del comité.

El objetivo fue constatar las condiciones del espacio y analizar las necesidades de adecuación para garantizar la seguridad de los asistentes.

Durante el recorrido, se revisaron las principales áreas de la expo, así como los espacios destinados a exposiciones, áreas de entretenimiento, terrazas y restaurantes.



El comité organizador destacó la importancia de contar con un ambiente seguro y funcional para los miles de visitantes que se esperan durante este importante evento.

El alcalde Amado Cruz Malpica expresó su compromiso con el éxito de la Expo Feria Coatzacoalcos 2025, señalando que se trabajará de manera coordinada para ofrecer una experiencia única a los asistentes, con énfasis en la seguridad y

el bienestar de todos.

Las autoridades hicieron un llamado a la ciudadanía para mantenerse al tanto de las actualizaciones y detalles sobre el evento, que se anunciarán próximamente. Se espera que la Expo Feria Coatzacoalcos 2025 sea una de las ediciones más destacadas de los últimos años, ofreciendo actividades para toda la familia y promoviendo la reactivación económica de la región.



No caben las medias tintas: Ramírez Zepeta

Esteban Ramírez Zepeta califica de “tibios” a senadores que no se oponen a ingreso de Yunes Márquez a Morena.

YHADIRA PAREDES
XALAPA, VER.

Se confrontan los morenistas ante ingreso de Miguel Ángel Yunes Márquez a las filas de su partido, pues el dirigente estatal Esteban Ramírez Zepeta lamentó “ver senadores tibios” en sus críticas contra los ex panistas que han agraviado a

este movimiento y a los veracruzanos.

Haciendo referencia al senador de Morena, Manuel Huerta Ladrón de Guevara, con quien ya ha tenido varios encontronazos, dijo que los senadores deben hablar del tema de la familia Yunes y de la llamada “carpeta azul” en la que están integrados todos los actos de corrupción de dicha familia.

“Son momentos en los que no caben las medias tintas ni las simulaciones, hay senadores de nuestro movimiento que deben de hablar, de dar una postura clara y contundente, sobre el caso de la familia Yunes y de la carpeta azul”.

Asimismo, criticó fuertemente a quienes se van contra integrantes de Morena, pero no actúan de la misma forma contra quienes pretenden afiliarse a su partido, como es el caso de Yunes Márquez...

Ramírez Zepeta aplaudió que la Comisión Nacional de Honor y Justicia haya decidido revisar la solicitud de afiliación y confió en que dicha solicitud se le negará por no cumplir con los requisitos para pertenecer a dicho instituto político.

Lo anterior, finalizó, de acuerdo al Artículo 47 de los estatutos del partido

Invasores del bosque de Coatepec estaban protegidos por gobiernos pasados: abogada

JUAN DAVID CASTILLA
XALAPA, VER.

Hubo una serie de omisiones por parte de las autoridades para la recuperación del predio Jinicuil Manso, en la zona boscosa de Coatepec, que había sido invadido por integrantes organización Central Independiente de Obreros Agrícolas y Campesinos (CIOAC) desde 2019.

El pasado viernes 21 de febrero se desplegó un fuerte operativo para desalojar a los invasores, donde participaron fuerzas federales y estatales, acciones que tardaron varias horas.

La asesora jurídica de los propietarios, Itzel Jurado Ortiz, informó que el desalojo fue tras obtener un amparo favorable, donde hubo omisiones de las autoridades.

“Las autoridades en el tratamiento de este tema incurrieron en muchas omisiones, pero sobre todo en dilaciones en contra de mis representados que la hizo difícil y tan larga aun cuando tenían la razón jurídica”.



Agradeció al nuevo gobierno por cumplir con las normas y aclaró que los invasores no son campesinos, como ellos habían hecho creer a la población.

“un Gobierno que cumple con las normas, los ciudadanos nos sentimos de tener esa garantía. Quiero agradecer a la gobernadora (Rocío Nahle) para que se cumplieran las normas”.

La abogada de los propietarios de Jinicuil Manso, de Coatepec dio a conocer que para llevar a cabo la diligencia, se realizó el inventario de los objetos que había al interior del predio.

Insistió en que el grupo de inva-

sores había estado protegido por administraciones anteriores y por ese motivo no pudo concretarse antes la recuperación de las tierras.

“Porque como sabemos el camino no es el óptimo para el paso de camiones, maquinaria y de todo el personal que se trasladó. Fue un desalojo tranquilo porque ya no había tantas personas en el predio, lo que facilitó la diligencia”, añadió Jurado Ortiz.

En el desalojo participaron elementos como Guardia Nacional, Policía Ministerial (PM), Secretaría de Seguridad Pública (SSP), DIF Estatal y representantes del Juzgado de Control.

Realizan jornada de donación de cabello

YHADIRA PAREDES

Xalapa, Ver.- Luego de dar a conocer que este mes de marzo se hará la entrega de 20 pelucas oncológicas a pacientes con cáncer, proveniente del trenzón del mes de octubre, la directora general de Lepach, Elia Beltrán Coronel, dijo que para este domingo se espera la donación de cabello de más de 100 personas.

La activista, indicó que en el marco del Día Mundial de Lucha Contra el Cáncer Infantil, se lanzó la invitación a toda la ciudadanía para hacer un acto de amor desinteresado para aquellos que se enfrentan a un padecimiento tan complicado como el cáncer, permitiendo que se mejore la autoestima sobre todo de niñas y adolescentes, así como mujeres pacientes.

Beltrán Coronel destacó que esta actividad se lleva a cabo en los meses de febrero y octubre y en esta ocasión la meta es lograr 100 trenzas, a fin de elaborar pelucas oncológicas, cada una requiere 16 trenzas donadas.



Aumenta abandono de tierras

AVC

Veracruz, Ver.- El dirigente estatal de la Liga de Comunidades Agrarias, Manuel Guerrero Sánchez, dijo que se registra el abandono de las tierras en Veracruz y en el país debido a la falta de apoyos por parte del gobierno y a los costos de producción, lo cual trae como consecuencia que se recurra a la importación de granos y alimentos.

En entrevista, Guerrero Sánchez ejemplificó que se producían ocho millones 400 mil toneladas de la soya en el país en el 2018, volumen que representaba el 89 por ciento del consumo nacional, sin embargo, se importa el 99 por ciento de esa oleaginosa en la actualidad.

El líder cenecista manifestó que el maíz blanco se siembra cada vez menos, ya que el precio cayó a niveles históricos, lo cual no resulta rentable para el sector, ya que la tonelada bajó de ocho mil pesos a tres mil 500 pesos en el 2024.

“Yo creo que se descuidó mucho la producción de alimentos, que es lo que llega a todas las ciudades y hoy lamentablemente estamos importando la mayor parte de los granos básicos”, expresó.

El dirigente estatal de la Liga de Comunidades Agrarias señaló que el gobierno morenista, tanto a nivel federal como local, desapareció la Financiera Rural, el incentivo al seguro agrícola, los programas de tecnificación de riego y de maquinaria agrícola.

Manuel Guerrero Sánchez mencionó que el gobierno solo apoya a los campesinos que cuentan con una hectárea o media hectárea, lo cual en nada contribuye a la producción nacional, ya que lo que siembran es destinado al autoconsumo.





Gobierno y ciudadanos unen esfuerzos para rescatar la Laguna El Encanto

Autoridades llaman a adoptar prácticas responsables que contribuyan a la protección de los humedales.

REDACCIÓN
VERACRUZ, VER.

Con el objetivo de preservar la Laguna El Encanto y combatir las problemáticas ambientales que enfrenta, la Secretaría de Medio Ambiente anunció la creación de un comité para su conservación y protección.

Durante un recorrido por la laguna, la subsecretaria de Cambio Climático y Gestión Ambiental, Arantxa Zamitiz Sosay y el procurador de Medio Ambiente, Ángel Carrizales López, destacaron la

importancia de este ecosistema y la necesidad de acciones coordinadas para su recuperación.

El comité tendrá la tarea de implementar estrategias para frenar la contaminación, la extracción ilegal de flora y fauna, así como mejorar la gestión de residuos y reforzar la seguridad en la zona.

Además, se promoverá la participación de la comunidad en labores de vigilancia y conservación.

Este nuevo organismo permitirá una mejor coordinación entre ciudadanos y autoridades, estableciendo un canal



directo para reportar afectaciones ambientales y fortalecer la cultura de protección de los humedales.

A través de reuniones periódicas y acciones conjuntas, se buscará que la sociedad desempeñe un papel activo en la vigilancia y recuperación de la laguna.

La Laguna El Encanto, declarada Área Natural Protegida en 2016, forma parte del Archipiélago de lagunas interdunarias de Veracruz y La Antigua.

Sin embargo, enfrenta amenazas como el depósito de desechos, el vandalismo y el deterioro de su biodiversidad.

Atención médica garantizada en la UNEME de Platón Sánchez tras acuerdo laboral

REDACCIÓN
PLATÓN SÁNCHEZ, VER.

La Secretaría de Salud resolvió las inconformidades del personal de la Unidad de Especialidades Médicas (UNEME) de este municipio, tras un diálogo directo que permitió alcanzar acuerdos sin afectar la prestación de los servicios médicos.

Desde el inicio del proceso, la Unidad continuó operando con normalidad, garantizando la atención a la población y como parte de la solución, el personal de enfermería que mantenía una protesta en el exterior de la UNEME concluyó su manifestación.

Para atender las demandas del personal, una comisión de los Servicios de Salud de Veracruz, integrada por funcionarios de Recursos Humanos, la Subdirección de Enfermería, la Subdirección de Atención



Hospitalaria y el área Jurídica, acudió a la Unidad, sumándose también personal de IMSS-Bienestar.

La Secretaría realizará una supervisión integral para revisar procesos, plantillas y administración de recursos en la Unidad Médica, con el fin de garan-

tizar su correcto funcionamiento.

Asimismo, se ratificó el compromiso de la gobernadora Rocío Nahle García y del secretario de Salud, Valentín Herrera Alarcón, con el respeto a los derechos laborales de las y los trabajadores en Veracruz.

Concluyen reparación en línea de conducción de Acayucan

REDACCIÓN
Acayucan, Ver. - La Comisión del Agua del Estado de Veracruz (CAEV) informa que han concluido con éxito los trabajos de reparación en la línea general de conducción de El Platanillo a Acayucan.

Tras completar la fase de pruebas, el suministro de agua comenzó a restablecerse a partir de las 07:00 horas de esta mañana.

Durante toda la noche y madrugada, brigadas especializadas trabajaron en la rehabilitación de la tubería, logrando eliminar la fuga causada por la fractura en el tramo afectado.

Con esta intervención, se garantiza la continuidad del servicio para los habitantes de Acayucan, Oluta y Soconusco, quienes se vieron afectados por el incidente.

La CAEV agradece la comprensión y paciencia de los usuarios durante el proceso de reparación y reitera su compromiso de seguir fortaleciendo el sistema de abastecimiento para brindar un servicio eficiente y de calidad.



Veracruz define su selección de tenis de mesa

REDACCIÓN
Boca del Río, Ver. - Con una energía desbordada culminaron los partidos de tenis de mesa correspondientes a la etapa estatal de los Juegos Nacionales CONADE 2025, celebrados en el Centro de Raqueta de este municipio.

Con estos encuentros quedó definida la selección veracruzana que representará al estado en la siguiente fase Macro Regional C, compuesta por las primeras cuatro raquetas en clasificar.

En la llave 2, Celina Alcántara de Coatepec perdió ante Valentina Domínguez en la categoría sub-15 femenil por parciales de 11 9, 8 11, 11 6 y 13 11, mientras que en la llave 3 obtuvo revancha al vencer a Johana Molina Montero de Coatzacoalcos por sets de 11 2, 11 7 y 11 3.

En la sub 19 femenil, Camila Haro Lara superó a Isabella Panes por parciales de 7 11, 11 8, 12 10 y 11 6. En otra instancia de esa misma categoría, Isabella Panes logró su cometido al imponerse ante Evelyn Silva, quien a su vez mejoró su rendimiento al ganarle a María José Pérez para asegurar su pase a la selección.

En la sub 19 varonil, el porteño Joshua Alfonso se llevó la final de la tercera raqueta ante Emilio Pedrero en cinco sets de 10 12, 12 10, 11 11, 11 8 y 11 9. En la categoría sub 11, José Gilberto Martínez venció a Santiago Castro.



DOMICILIACIÓN, HERRAMIENTA CONTRA EL OLVIDO

Recurrir a esta opción que ofrecen los bancos te va a ahorrar tiempo y preocupaciones al pagar en automático los bienes y servicios desde tu tarjeta.

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

Expertos aseguran que la domiciliación es una poderosa herramienta que ayuda a simplificar la gestión financiera personal y familiar, así como para evitar que se te pase la fecha de pago.

Es uno de los servicios mínimos que ofrecen los bancos, por lo que debes tener una tarjeta de débito o crédito, o una cuenta de ahorro o nómina.

El Banco de México (Banxico) explica que la domiciliación se refiere a los cargos preautorizados, en los que el cliente acepta el cargo automático a una cuenta vista (nómina, ahorro o cheques), para realizar el pago de productos o servicios.

El blog de Salud Financiera de BBVA asegura que domiciliar los pagos es una herramienta útil y sencilla que ayuda a tener una eficiente administración de los ingresos ya sean personales y/o familiares, y lo más importante, a mantener sanas las cuentas personales y gozar de una buena salud financiera.

Expertos en finanzas personales destacan la diversidad de servicios que se emplean en el hogar que se pueden domiciliar, cuya herramienta aplica a otros gastos que no se relacionan con el consumo, como las aportaciones a la Administradora de Fondos para el Retiro (Afore) o reparación de crédito.

Entre los servicios a domiciliar destacan el pago de agua potable, energía eléctrica y

predial, así como el teléfono, la televisión por cable, internet, gas natural y hasta las hipotecas o colegiaturas.

BENEFICIOS

El director de Educación Financiera en Banamex, Juan Luis Ordaz Díaz, enfatiza los beneficios de la domiciliación y entre las ventajas aparecen la de garantizar la puntualidad de pagos, ahorrarte filas y tiempo, así como llevar un control de tus finanzas gracias al estado de cuenta de tu tarjeta.

Además, hay descuentos de las empresas a las que pagas un servicio por esta vía, y olvídate de los recargos.

El directivo especifica que muchas de las instituciones bancarias ofrecen el servicio de notificación, “por lo que en tiempo real estarás informado cuando se realice el cargo, ya sea vía celular o a través de correo electrónico”.

Detalla que los pagos automáticos a través de la domiciliación cuentan con sólidos sistemas de seguridad para proteger las transacciones por la vía electrónica e incluso al contar con un historial de pagos puntual puede abonar a una mejor calificación crediticia, “esto te beneficiará para futuras solicitudes de créditos”.

Debes asegurarte de contar siempre con saldo o límite de crédito para ejecutar el cobro y leer bien las condiciones de tu banco, porque algunos cobran comisión. Cuando quieras eliminar el pago domiciliado, notifica a tu banco y llena el documento correspondiente.

Los expertos señalan la



importancia de usar este servicio a través de la institución financiera y nunca con un intermediario; con ello evitarás delitos como el robo de identidad y clonación de tarjetas.

CÓMO DOMICILIAR PARA REALIZAR ESTE PROCESO DEBES LLENAR UN FORMATO CON:

- » NOMBRE DEL PROVEEDOR DEL BIEN O SERVICIO.
- » BIEN, SERVICIO O CRÉDITO (EJEMPLO: EL NÚMERO TELEFÓNICO).
- » PERIODICIDAD DE PAGO.
- » MONTO MÁXIMO FIJO DEL CARGO AUTORIZADO.
- » VENCIMIENTO DE LA DOMICILIACIÓN.
- » ADEMÁS, HAY COMPAÑÍAS DE SERVICIOS QUE TE OFRECEN ESTA OPCIÓN MEDIANTE EL USO DE TU TARJETA DE DÉBITO O CRÉDITO.

ETAPAS DE PABLO

El artista tuvo una carrera que abarcó varias etapas y estilos. A continuación se describen las principales etapas de su evolución artística:

Inicios (1896-1901)

Desde muy joven su padre le animó a participar en certámenes oficiales en esta etapa, realizará pequeños dibujos con temática campesite.

Etapaazul (1901-1904)

La temática que desarrollará será principalmente de ambiente bohemio.

Etapaprotocubista (1906-1907)

Predominan las formas geométricas y angulosas.

Etapacubista (1908-1916)

Caracterizada por figuras geométricas presentes en un solo plano, sin perspectiva.

Etapadística (1917-1927)

Picasso decide volver a la figuración realista.

Etapasurrealista (1928-1932)

Este periodo estará lleno de personajes monstruosos y formas distorsionadas.

Etapapresionista (1937)

La obra de este periodo está cargada de sentimientos de horror, pena y tristeza.

Etapavallauris (1947-1973)

Es fácil encontrar temas sobre la maternidad, la infancia, el circo y los toros.

Pablo Picasso

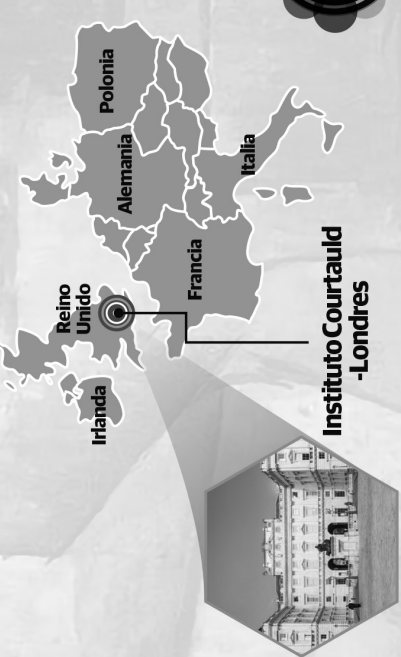
Fue un pintor, escultor y creador español, considerado uno de los artistas más influyentes del siglo XX. Confundador del cubismo, revolucionó el arte con obras como *Las señoritas de Avignon* y *Guernica*. Su estilo pasó por varias etapas, incluyendo el Azul, la Rosa y el cubismo. Con una prolífica carrera, exploró múltiples técnicas y medios, dejando un legado inmenso en la historia del arte.

PINTURAS ESTUDIADAS CON LA MISMA TÉCNICA

Varias obras de Pablo Picasso han sido estudiadas con técnicas de imagen avanzadas como rayos X, reflectografía infrarroja y fluorescencia de rayos X.

SU EXPOSICIÓN

El "Retrato de Mateu Fernández de Soto" se exhibirá en la exposición "Goya to Impressionism" en el Instituto Courtauld desde el 14 de febrero hasta el 26 de mayo de 2025.



Instituto Courtauld -Londres

Mujer ante un niño muerto (1937)

Fluorescencia de rayos X reveló capas de pintura cubriendo elementos originales.

El viejo guitarrista ciego (1903-1904)

Análisis con rayos infrarrojos mostraron una composición anterior con una mujer y un niño.

La mujer planchando (1904)

Investigaciones con rayos X revelaron que Picasso había pintado sobre otra figura masculina.

La pobreza agazapada (1903)

Estudio de rayos X mostró correcciones y modificaciones en la composición.

La habitación azul (1901)

Se descubrió un retrato oculto de un hombre con barba bajo la pintura.

EL PROCESO

Estas técnicas no invasivas permiten a los expertos estudiar y comprender mejor las obras de arte sin dañarlas.

Preparación de la obra

La pintura se coloca en una posición adecuada para el análisis, asegurando su estabilidad y protección durante el proceso.

Reflectografía infrarroja

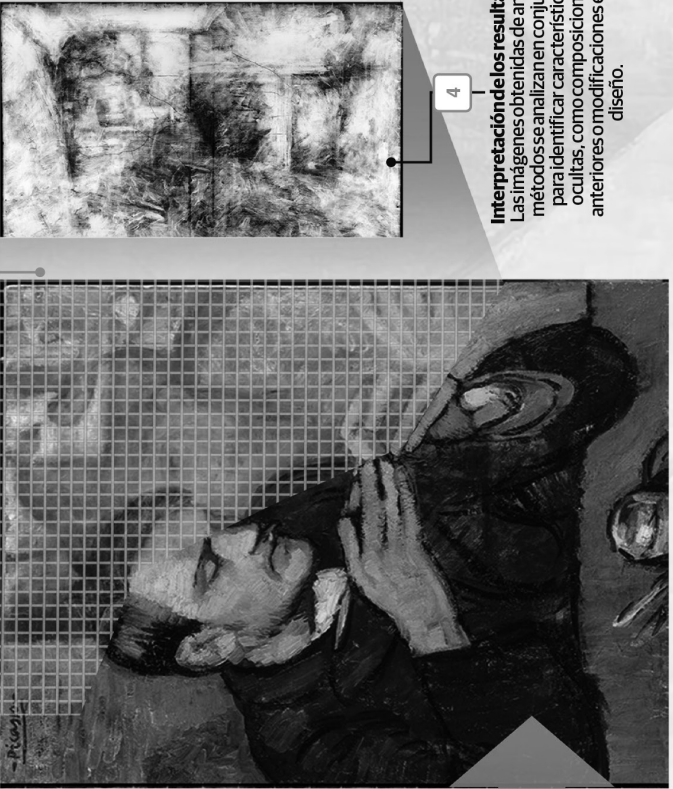
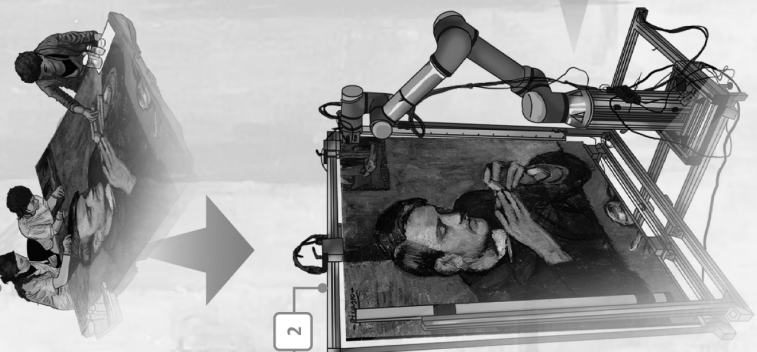
La radiación puede penetrar capas superficiales de pintura y es especialmente útil para detectar dibujos preparatorios o cambios realizados por el artista.

Análisis con rayos X

La herramienta tiene la capacidad de penetrar las diferentes capas de pintura y materiales. Al atravesar la obra, la radiación es absorbida en mayor o menor medida según la densidad y composición de los materiales presentes.

Interpretación de los resultados

Las imágenes obtenidas de ambos métodos se analizan en conjunto para identificar características ocultas, como composiciones anteriores o modificaciones en el diseño.



PERTENECE A LA ETAPA AZUL DEL ARTISTA

Encuentran retrato oculto dentro de pintura de Picasso

Gráficos | Julio Loyola y Roberto Alvarado

INVESTIGADORES DEL INSTITUTO de Arte Courtauld de Londres han revelado una figura oculta bajo el *Retrato de Mateu Fernández de Soto* (1901), una de las obras de la etapa azul de Pablo Picasso. Utilizando avanzadas técnicas de imagen como rayos X e infrarrojos, descubrieron la figura de una mujer desconocida, cuya identidad aún es un misterio. Este hallazgo confirma la práctica del joven Picasso de reutilizar lienzos, proporcionando una nueva perspectiva sobre su proceso creativo. La obra se exhibirá próximamente en la Galería Courtauld de Londres.



CLARABOYA

¿HÉROE O AMENAZA?

AZUL ETCHEVERRY

Más allá del debate, más allá de las polémicas y las injusticias, la migración es un tema que está por encima de cualquier tendencia política, se trata de un fenómeno humano que es casi inherente a todos nosotros, de alguna u otra manera, generaciones más o generaciones menos, todos tenemos a algún familiar en nuestra línea sanguínea que ha sido migrante, ya sea por gusto o, en muchos casos, por necesidad.

Se trata de una de las actividades más primitivas que están totalmente relacionadas con el desarrollo y evolución de nuestra especie, desde el inicio, tuvimos que desplazarnos a otros lugares para sobrevivir, y esta idea al parecer tan antigua, es la que sigue vigente y explica mucho acerca de la migración hasta nuestros días, moverse para mantener la vida o buscar mejorarla.

Mucho se habla hoy en día de los beneficios que buscan los migrantes en otros países ajenos al suyo, pero ¿cuáles son los beneficios o perjuicios para los países receptores? Hoy, más que nunca, conviene analizar esta pregunta.

México, por ejemplo, ha sido un país que en muchas ocasiones ha abierto sus puertas a la migración. En Líbano, por ejemplo, hay una bandera mexicana izada al lado de una libanesa en agradecimiento a nuestro país por recibir a miles de migrantes a mitad del siglo XIX y que influyeron de manera importante en la cultura y economía mexicana. De igual manera, durante la dictadura de Franco en España, muchos nacionales de ese país fueron recibidos en México, uno de ellos posteriormente fundó el Colegio de México, uno de los centros de estudio más importantes del país.

Hablando de la Madre Patria, la economía española ha sido reconocida en los últimos años por su dinamismo en la zona europea y esto se debe, según los expertos, a una apertura del país en todo aspecto, particularmente a la migración.

En 2024, España registró un crecimiento económico del 3.2%, por encima del 1.1% francés y el 0.5 italiano. ¿La razón? Turistas y migrantes. 94 millones de turistas visitaron España en lo que representó un récord en los últimos años, además, se ha registrado el nivel más bajo de desempleo desde 2008 gracias a los trabajos tomados por migrantes de otras partes. De los 468,000 puestos de trabajo en España, 409,000 fueron ocupados por migrantes o personas con doble nacionalidad.

En Alemania, por poner otro ejemplo, se teme que el discurso anti migrante que gira en torno a las próximas elecciones, deje sin mano de obra a sectores clave de la economía.

El fenómeno migratorio parece estar en un eterno estira y afloja con los discursos políticos que buscan polarizar y en donde el único afectado es el plano económico y la vida diaria de los ciudadanos, tanto de los migrantes como de los residentes. En muchas ocasiones, las diásporas de migrantes parecen ni siquiera enterarse de lo que pasa en la política o su impacto en la economía, por responder a necesidades de supervivencia básicas.

No hay ninguna duda de que ni el más agresivo de los discursos va a poder frenar la migración, ni mucho menos tapar el tremendo impacto de los migrantes en los diferentes países receptores y, quien lo intente, va a quedar del lado equivocado de la historia (económica).

LA REBELIÓN GEOPOLÍTICA

UCRANIA; JAQUE MATE

TALYA ISCAN

El conflicto en Ucrania, que durante más de dos años fue presentado como la lucha de la democracia contra “el autoritarismo”, parece haber llegado a una fase donde las verdaderas intenciones de sus aliados quedan al descubierto. Mientras los líderes occidentales tejían un discurso de apoyo inquebrantable a Kiev, la reciente reunión en Riad entre Estados Unidos y Rusia confirma lo que muchos no quisieron ver desde el principio: la guerra ha cambiado de fase y Ucrania ha dejado de ser una prioridad estratégica para Washington. En la práctica, su futuro se negocia sin su presencia, y lo que antes se vendió como una lucha existencial por la soberanía ha sido reducido a un simple problema diplomático que EE.UU. y Rusia intentan resolver con el menor costo posible.

La cumbre en Riad dejó varios mensajes claros. En primer lugar, Washington busca recomponer su relación con Moscú, no porque haya perdido interés en debilitar a Rusia, sino porque la prolongación del conflicto ya no le resulta rentable. Ucrania ha drenado recursos y atención de otras prioridades estratégicas, como la creciente influencia de China en el Indo-Pacífico. Desde 2022, Estados Unidos ha aprobado más de 113 mil millones de dólares en ayuda militar para Ucrania, pero el apoyo interno está disminuyendo. Una encuesta reciente de Gallup muestra que el 56% de los estadounidenses está en contra de continuar financiando la guerra, mientras que en Europa, el 72% de la población considera que el conflicto no debería afectar la estabilidad económica de la UE.

La perspectiva rusa sobre la guerra también ha evolucionado. Moscú, con su estrategia, ha pasado a consolidar los territorios prorrusos y desgastar al ejército ucraniano en un conflicto de larga duración. En la práctica, Rusia ya controla cerca del 18% del territorio ucraniano y ha reforzado su presencia en Donetsk, Lugansk, Zaporíyia y Jersón. Al mismo tiempo, más del 75% de la población en Donetsk y Lugansk ha solicitado pasaportes rusos desde 2022, un dato que indica la consolidación de la anexión de facto. Mientras Ucrania sufre ataques sistemáticos contra su infraestructura energética y su economía se desmorona, Moscú juega con el tiempo a su favor, sabiendo que el desgaste de Occidente beneficiará su posición en futuras negociaciones.

En este contexto, las declaraciones de la Embajada de Rusia en México sobre Zelenski refuerzan la narrativa de que Ucrania no es la democracia que Occidente pretendió vender. En una publicación reciente, la Embajada enumeró una serie de acciones de Zelenski que lo acercan más a un régimen autocrático que a un líder democrático: incumplimiento de los Acuerdos de Minsk, persecución de todo lo ruso en Ucrania, prohibición de la Iglesia Ortodoxa, ataques contra civiles en el Donbás y la cancelación de elecciones. Si bien esta es la visión del Kremlin, estos puntos son hechos comprobables. La postergación de elecciones indefinidamente, la censura de partidos políticos opositores y la represión contra sectores prorrusos han sido medidas justificadas en nombre de la seguridad nacional, pero que, en cualquier otro contexto, Occidente habría condenado con fuerza.

El cambio de actitud de EE.UU. en este conflicto también se manifiesta en su negociación sobre las tierras raras en Ucrania. La administración de Trump ha exigido que Ucrania ceda el 50% de su producción de minerales estratégicos, como litio y uranio, a cambio de seguir recibiendo apoyo. Es decir, Washington ahora quiere garantías económicas y geopolíticas por su respaldo a Kiev. Zelenski, consciente de que su posición es frágil, ha mostrado “resistencia” a firmar este acuerdo sin recibir garantías de seguridad a cambio. Pero la presión aumenta, y la posibilidad de que Ucrania termine cediendo estos recursos como parte del precio de su supervivencia es cada vez mayor.

El panorama es claro: Ucrania ha sido utilizada como un peón en un juego geopolítico que nunca controló. El drástico cambio de política de EE.UU. y su búsqueda de diálogo con Rusia reflejan una transformación en el orden global, donde nada volverá a ser igual. En Riad, las grandes potencias se sentaron a la mesa para decidir el futuro del mundo como primer paso.



CONSUMMATUM EST

LA SUMISIÓN QUÍMICA: UN DELITO QUE EXIGE RESPUESTA LEGISLATIVA URGENTE

LORENA PIÑÓN RIVERA

La violencia y el crimen organizado han evolucionado en sus métodos, adoptando técnicas cada vez más sofisticadas y perniciosas para vulnerar a sus víctimas. Entre estas, destaca el uso de sustancias químicas para facilitar la comisión de delitos, una práctica conocida como sumisión química que, lamentablemente, ha quedado al margen de una tipificación específica en nuestro marco jurídico.

Como legisladora federal en mi segundo período, y después de haber impulsado exitosamente la iniciativa para eliminar la prescripción en delitos sexuales, considero imperativo abordar esta grave problemática que afecta de manera diferenciada a diversos sectores de la población.

La sumisión química se ha convertido en un método predilecto de criminales por su efectividad para incapacitar a las víctimas, quienes frecuentemente no pueden recordar los detalles del ataque. Los estudios toxicológicos y forenses revelan un patrón preocupante: mientras en los hombres estas sustancias suelen emplearse primordialmente para facilitar robos, en las mujeres se utilizan mayoritariamente como medio para perpetrar agresiones sexuales. En ambos casos, una sobredosis puede resultar fatal.

Los especialistas en atención a víctimas de delitos sexuales han documentado cómo el

uso de estas sustancias agrava significativamente el trauma psicológico, pues la víctima debe lidiar no solo con la agresión sufrida, sino también con la angustia de no poder reconstruir completamente los hechos.

Por ello, esta semana presentaré una iniciativa para tipificar el uso de la sumisión química como un agravante específico en la comisión de delitos, con penas severas que correspondan a la gravedad de utilizar estas sustancias. La propuesta contemplará la tipificación específica del uso de sustancias para facilitar la comisión de delitos, agravantes cuando su uso resulte en delitos contra la libertad sexual, penas incrementadas cuando ocasione daños permanentes o la muerte, protocolos especializados para la investigación y persecución de estos delitos.

Es momento de que México se una a la tendencia internacional de legislar específicamente contra la sumisión química. No podemos permitir que la falta de un marco jurídico adecuado facilite la impunidad de quienes utilizan estas sustancias para vulnerar a sus víctimas. La protección de la integridad y la vida de las personas debe ser una prioridad legislativa. Como representante popular, reafirmo mi compromiso con la construcción de un marco jurídico que proteja efectivamente a la ciudadanía frente a estas nuevas modalidades delictivas.

NOTAS SIN PAUTA

PULQUE, BEBIDA ANCESTRAL QUE RENACE

ARTURO RODRÍGUEZ GARCÍA

El pulque, esa bebida de origen prehispánico, ha resistido siglos de transformaciones en el corazón de México. En el mundo mexica, su consumo estaba reservado a sacerdotes, guerreros y ancianos, quienes lo bebían durante ceremonias sagradas bajo la protección de dioses como Mayáhuil y Ometochtli.

Más que un simple fermentado, el pulque era símbolo de conexión espiritual y ofrenda. La llegada de los conquistadores españoles marcó un cambio drástico, ampliando su acceso y popularizándolo entre el pueblo llano, pero sin despojarlo de su carga simbólica.

Durante la Colonia, la expansión de las haciendas pulqueras transformó esta bebida en un motor económico clave, especialmente en estados como Hidalgo, Tlaxcala y el Estado de México. El auge alcanzó su punto máximo en el Porfiriato, cuando el pulque no solo llenó cantinas sino también los bolsillos de las familias hacendadas. Los ferrocarriles construidos para distribuir esta bebida hacia la capital evidenciaron su peso en la economía nacional, convirtiéndola en un verdadero emblema del México trabajador.

Sin embargo, el reinado del pulque no fue eterno. La Revolución Mexicana y las políticas de reparto agrario minaron el poder de las haciendas.

A eso se sumaron las campañas de desprestigio impulsadas por intereses cervceros que, con ayuda de propaganda moderna y respaldos internacionales, sembraron dudas sobre la higiene del pulque. La leyenda negra de su fermentación con impurezas se impuso en el imaginario colectivo, relegándolo a las sombras mientras la cerveza se adueñaba del mercado.

Las restricciones impuestas por las autoridades durante gran parte del siglo XX terminaron por clausurar pulquerías tradicionales, asfixiando una de las industrias más emblemáticas del país.

Sin embargo, como sucede con las tradiciones que resisten al olvido, el pulque comenzó a renacer en el siglo XXI. Este resurgimiento, impulsado por el interés cultural y las nuevas generaciones, ha devuelto a la bebida su lugar en el corazón de los mexicanos. Pulquerías modernas, festivales y un enfoque renovado en la calidad e higiene han permitido que vuelva a ser apreciada, aunque en un nicho más pequeño.

Hidalgo, que durante el auge porfirista ya figuraba como una potencia pulquera, mantiene ese legado con fuerza. Hoy lidera la producción de aguamiel en el país, con cifras que hablan por sí solas: 194 mil 579 toneladas anuales, lo que representa más del 78% de la producción nacional.

Con más de 6 mil hectáreas dedicadas al cultivo de maguey, el estado se consolida como la cuna moderna del pulque. El municipio de El Cardonal, en particular, encabeza la lista, generando más de 67 millones de litros, casi el 35% del total estatal.

En este escenario de tradición renovada, emerge un proyecto innovador que promete cambiar las reglas del juego: NSOKI, un destilado de pulque joven que se presenta como una propuesta vanguardista. Su lanzamiento está programado para el 27 de febrero de 2025, coincidiendo con la inauguración de la Destilería Taxthejé en Nopala de Villagrán, Hidalgo.

Más que una bebida, esta iniciativa apunta a consolidar un nuevo capítulo en la historia de los destilados mexicanos, con el pulque como protagonista.

La historia detrás de NSOKI no es reciente. Sus raíces se hunden en 2011, cuando los primeros magueyes salmiana fueron sembrados en la Finca Gertrudis. Este tipo de maguey, con un fuerte vínculo con la tradición pulquera, se ha convertido en el alma de un destilado que busca capturar la esencia del aguamiel. Su elaboración, realizada en alambiques de cobre mediante métodos tradicionales, da como resultado un perfil de sabor único, distinto al del mezcal o el tequila.

REDACCIÓN

CIUDAD DE MÉXICO

En las instalaciones de la Guardia Nacional (GN) Base Contel, alcaldía Iztapalapa (al oriente de la Ciudad de México), la piloto de la corporación, Hasel Aguilar Ríos, de 23 años, narra que su sueño era algún día pilotear un avión y a largo plazo se visualiza como comandante de naves, y quizá algún día transportar a la presidenta de la República, la comandante suprema de las Fuerzas Armadas.

Al costado de un helicóptero UH-60 Black Hawk con sus guantes y casco, la piloto aviador dice que le gustaría ser comandante de nave Boeing 727, actualmente se está calificando para el avión Casa CN-235 que tiene muchos beneficios, se emplea para el Plan DN-III-E en apoyo a la población.

En entrevista con EL UNIVERSAL dice que los primeros días en dejar la vida civil sintió la transición, pero asevera que el deseo de superación y pasión por el vuelo, la motivó a salir adelante junto con su familia.

¿Cómo se convirtió en piloto de la GN?

Ingresa hace cuatro años como cadete a la Escuela Militar de Aviación, dependiente del Colegio del Aire, obtuve una formación de calidad.

¿Ingresó al Colegio del Aire?

Sí, concluí el bachillerato y decidí probar con la convocatoria para piloto aviador en la Escuela Militar de Aviación, ese mismo año se implementó que fuera la primera generación de pilotos aviadores de la GN y me inscribí, dije quiero ser piloto de la Guardia.

¿Siempre quiso estar al mando de un avión?

Sí, junto con mi hermana, las dos soñábamos en ser pilotos y enorgullecer a nuestra familia... Mi mamá nos incitaba a que nuestros sueños fueran grandes. En Huauchinango, Puebla de donde soy pasaban helicópteros, aviones, nos llamaba mucho la atención, así como la estela que dejaban en el cielo.

¿Qué le enseñaron en el Colegio del Aire durante esos cuatro años?

El primer año fue tronco común, en el segundo año iniciamos con la aviación, vimos vuelo por instrumentos y a volar el Cessna que es de reconocimiento... Se volvió más interesante porque empezamos con acrobacias y de noche ver la ciudad es algo

mágico.

¿Qué aprenden en un nivel avanzado?

Está más encaminado a la guerra, entonces desde el avión Pilatus PC-7 nos enseñan a ametrallar... Tenemos otros mecanismos de defensa que es emocionante.

¿Qué le apasiona de su carrera?

Ayudar a las personas, ser como ese rayito de esperanza para ellas cuando ocurre algún desastre natural, estar apoyando de manera constante me llena mucho.

¿Ha participado en vuelos de ayuda humanitaria?

Aún no, espero con ansias hacerlo por mi país.

¿Cuál fue la sensación que tuvo al pilotear su primer vuelo?

Es una experiencia magnífica que jamás se olvida y ese sentimiento de ser mujer y piloto aviador.

¿Cuál fue el recorrido?

Estuve en el Cessna en la Escuela Militar de Aviación e hice un sobrevuelo de la Base Aérea de Zapopan, Jalisco.

¿El examen para ingresar al Colegio del Aire fue difícil?

Sí, consiste en cultural, psicológico y una vez que terminas con esos dos empiezas con el examen físico que consta de pruebas como nadar, salto de decisión, correr, pasamos, abdominales, entre otros. Fue complicada la prueba de correr porque no estaba acostumbrada a ese ritmo, pero con corazón se puede lograr.

¿También su hermana es piloto?

Ella lo intentó y no quedó porque tenía un problema médico, pero aquí estoy para cumplir el sueño de las dos y me apoya... Mi mamá presume que soy piloto de la GN.

¿Cómo inicia el día al tener programado un vuelo?

Me levanto a las 05:00 horas, para eso ya me comunicaron que voy a volar, tengo que firmar la orden de vuelo, después se hace un briefing con personal de diferentes especialidades quienes nos proporcionan las condiciones meteorológicas, además hacen pruebas de combustible y posterior me realizan un examen médico para valorar que estoy apta, tanto física como emocionalmente, después me alisto con el casco y guantes para ir a volar.

¿Cuánto tiempo dura un sobrevuelo?

Aproximadamente una hora cuando es una ruta cercana, efectuamos viajes en el territorio mexicano, no pasa de una hora y media... A veces realizamos triangulaciones, o una ruta, por ejemplo, de Poza



SER MUJER PILOTO DE LA GUARDIA NACIONAL ME ENORGUELLECE: HASEL AGUILAR

Junto con su hermana deseaba ser piloto y enorgullecer a su familia, ello sí lo logró ahora sueña con trasladar a la Presidenta, "me sentiría muy honrada".

Rica a la Ciudad de México para llevar víveres o transportar personal.

¿Qué cargo le gustaría desempeñar a largo plazo?

Me gustaría ser comandante de naves, seguir ascendiendo para poder ayudar a mi país y la población, me veo como subdirectora de área de la GN... Pienso en diplomarme, quiero poner de alguna manera mi granito de arena.

¿Eran pocas mujeres al ingresar?

Sí, mi generación de hecho es la más grande, nos graduamos 11 de la Escuela Militar de Aviación, antes fueron siete, cuatro, dos, pero cada vez va creciendo la oportunidad.

¿Para ser piloto que se requiere?

No necesitas fuerza, se requiere astucia, ganas de estudiar y prepararte

para hacer lo mismo que los hombres, también carácter, pasión, realmente querer volar... Hay igualdad y la escuela nos brinda muchas oportunidades para demostrarlo.

¿Con qué instrumentos cuentan en la Escuela Militar de Aviación?

Contamos con simuladores de avión, tenemos ese tiempo para acudir a la cabina y aplicarlo en un vuelo simulado para no tener miedo.

¿Tiene tiempo para la familia?

Sí, nos brindan la oportunidad de tener vacaciones, días libres para aprovecharlos y tener una sana convivencia. Soy muy apegada a mi mamá y a mis dos hermanas, una tiene 22 y la otra de 13 años, es pequeña, pero me sentiría muy honrada que



quisiera seguir mis pasos. También me gusta hacer deporte, cocinar y comer con mi familia.

¿Cuál fue el mayor reto que enfrentó en este trayecto?

Tenía dificultades con el vuelo por instrumentos, técnica de navegación aérea que permite controlar la aeronave con base en los instrumentos de la cabina, pero en la escuela se resolvió, porque brindan una buena capacitación... No me ha tocado algún enfrentamiento o participar en el plan DN-III-E.

¿Le gustaría pilotear un avión en específico?

Actualmente me estoy calificando para el Casa CN-235 que tiene muchos beneficios, se utiliza para el Plan DN-III-E, ambulancia aérea, víveres y se puede adaptar para muchos escenarios... Llevar a la Presidenta me sentiría muy honrada en trasladarla.

¿Generalmente usted va de piloto o copiloto?

Eso depende, siempre tiene que ir el piloto comandante y el copiloto... Se evalúa respecto a los años de servicio, así como experiencia. Un comandante siempre va a ser el de mayor grado.

MUJERES EN LA GN

Más de 15 mil mujeres integran la Guardia Nacional. La suboficial Leticia Hernández, coordinadora de Sanidad en esta corporación, señaló que “anteriormente no éramos más vistas las mujeres, estábamos a un lado, pero ahora no. Ahora por ejemplo yo asumí el cargo de la coordi-



nación de Sanidad por parte del Batallón de Protección Civil”.

Este ascenso en la trayectoria profesional de Hernández responde, por fin, a su nivel de capacitación, pues es licenciada en Enfermería con una especialidad en Obstetricia y, además, es paramédico.

“Hemos viajado en apoyo de otros países con muy buenos resultados. Por ejemplo, un viaje que hicimos a Perú en 2017, donde nos tocó el Fenómeno del Niño, ahí nosotros tuvimos que entrar a hacer buceo, búsqueda en aguas contaminadas obviamente, por la población de Piura que quedó bajo la ciudad” dijo.

“Nos facilitaron un helicóptero M60 para hacer la evacuación a personas de la tercera edad que se estaba dejando morir, lo cual no podía pasar, tanto por humanidad como porque

ahí es anticonstitucional. Al mismo tiempo, en el helicóptero, ya haciendo la liberación, tuve una intervención como obstetricia con una señora que ya venía en trabajo de parto”.

Para todas estas mujeres que llevan sobre sus hombros una gran responsabilidad, trabajar en favor de la ciudadanía mexicana es su mayor motivación, no importa si se trata de hallar bombas o armas en colaboración con un perro o de participar como cetrera con una imponente águila de Harris, símbolo de la corporación.

A la suboficial Magali Meza, más que el riesgo de su trabajo, le sorprende más la reacción de las personas que saben que se dedica a identificar y hallar armamento o bombas junto con Chita, su compañera canina.

“Al principio sí hay como cierta reacción de asombro al ver que es una mujer la

que se dedica a esto, por la sensibilidad del tema y pues también genera cierto temor, pero siempre he dicho que teniendo la confianza en la ejemplar (Chita), y ella en mí, trabajamos sin ningún problema. Ambas estamos capacitadas para hacer el trabajo con eficiencia”, indicó Meza.

Yessenia Villanueva es una subagente que ha empezado a entrenar como cetrera, es decir, una persona encargada de manejar un águila de Harris, pues en esta corporación realiza varias labores como ahuyentar a las aves en los hangares para evitar un accidente, eventos protocolarios, ya que el ave forma parte de la bandera de la Guardia Nacional y labores de proximidad social, entre otras.

La subagente también está encargada de la sobrevivencia de la especie, como en el caso de Kibochi, el

águila con la que entrena y que nació en la corporación hace 3 años.

“Me siento muy afortunada de pertenecer a la Guardia Nacional porque es una oportunidad grande que quizá no tendría en otro lado. He podido conocer muchas cosas, como estar en contacto y trabajar con estas aves”, dijo Villanueva,

Estas mujeres tienen una alta capacitación con maestrías y posgrados que las colocan entre los mejores elementos de la Guardia Nacional; además llevan a cabo hasta una triple jornada, pues, además de profesionales, también son madres y amas de casa.

Asimismo, también hay mujeres que están a cargo de marcar el paso físico a sus compañeras, pues fungen como entrenadoras en la corporación.

Siboney Greenham es licenciada en Relaciones Internacionales, cuenta con maestría en psicología clínica, una especialización en nutrición deportiva, más varias certificaciones deportivas en su labor como preparadora física tiene la tarea de poner en forma a los Guardias Nacionales.

“Hacemos una planificación y estructuración de acuerdo con las actividades que los compañeros desarrollan día con día y vemos que todos tenemos una genética, un estilo de alimentación, un estilo de vida y tenemos que alternar nuestros conocimientos con las necesidades de cada persona”.

“Estoy muy orgullosa de pertenecer a esta institución es un logro para mí y más que lo alterno con ser mamá, porque tengo dos bebés y bueno es el trabajo conjunto de muchas personas”, señaló Greenham.



Pide Iglesia en México orar por salud del Papa Francisco

Ante las horas críticas por las que ha atravesado el Papa, rumores y especulaciones, la Iglesia reiteró el llamado a los fieles a usar la oración, que, dijo, es su arma más poderosa.

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

La Arquidiócesis de México pidió orar por la salud del Papa Francisco, cuyo pronóstico es reservado, a dos semanas del inicio de su hospitalización por

bronquitis que evolucionó a neumonía. La Iglesia católica invitó a las parroquias de la Arquidiócesis a incluir una oración en cada misa que se imparta en los recintos, a los fieles a hacerlo desde sus comunidades y a los creyentes a ofrecer actos de caridad en favor de la

recuperación del Pontífice.

“Siguiendo el ejemplo del Papa Francisco, quien en numerosas ocasiones ha pedido a los fieles que recen por él, respondamos con generosidad y fervor a este llamado. Que cada rosario, cada oración personal y cada Eucaristía sean ofrecidos con el sincero deseo de que Dios conceda al Santo Padre la fortaleza necesaria para superar esta prueba”, indicó mediante su editorial Desde la Fe.

Asimismo, deseó que el Espíritu Santo guíe los esfuerzos y conocimientos de los médicos especialistas que lo atienden en el hospital Policlínico Gemelli, en Roma.

Ante las horas críticas por las que ha atravesado el Papa, rumores y especulaciones, reiteró el llamado a los fieles a usar la oración, que, dijo, es su arma más poderosa.

No obstante, admitió que esta semana su salud se complicó y aunque ha tenido avances, aún no está fuera de peligro.

Realiza Sheinbaum histórica gira por el estado de Durango

REDACCIÓN
GUADALUPE VICTORIA, DURANGO

La Presidenta de México, Claudia Sheinbaum Pardo realizó una gira ininterrumpida de tres días por el estado de Durango, convirtiéndose en la primera mandataria en hacerlo, recorriendo los municipios de Pueblo Nuevo, Pánuco de Coronado, Nombre de Dios, Guadalupe Victoria, Tlahualilo y Mapimí.

Encabezó el Plan de Justicia para Pueblos O'dam, Au'dam, Wixárika y Mexikan, donde anunció obras de bienestar y servicios de primera necesidad como la electrificación de comunidades indígenas; realizó entrega de tarjetas de la Beca Rita Centina a jóvenes; así como del programa de Pensión mujeres bienestar; visitó la obra de la planta de agua potabilizadora Guadalupe Victoria, que se pondrá en marcha el 25 de marzo y anunció la construcción de la presa El Tunal II para garantizar agua en calidad y cantidad a la región.

Realizó una asamblea para presentar las nuevas Tiendas del Bienestar y escuchó solicitudes para atender problemas de agua y apoyo al campo. También anunció la uni-



versalidad de la pensión para personas con discapacidad en el estado, desde los 0 a los 64 años de edad.

Desde Guadalupe Victoria, Durango, la Presidenta de México, Claudia Sheinbaum Pardo, aseguró que el próximo 1 de junio será el Día de la Democracia, ya que las mexicanas y los mexicanos elegirán a juezas, jueces, magistradas, magistrados, ministras y ministros del Poder Judicial.

“Por decisión del pueblo de México y como único país en el mundo que le da ejemplo al resto del planeta, las y los mexicanos vamos a elegir a jueces, magistrados y ministros de la Suprema Corte de Justicia de la Nación. El 1º de junio, no se

les olvide, es un día muy importante, es el Día de la Democracia”, expresó.

Al encabezar el evento Programa Pensión Mujeres Bienestar, reiteró su compromiso con la soberanía nacional al recordar que México es un país libre, soberano, democrático e independiente.

“Ahora que estamos viviendo momentos especiales en nuestro país, hay que decir fuerte y claro, que se oiga aquí en Guadalupe Victoria, haciendo honores a nuestros héroes, que se oiga en todo Durango, en todo México y en el mundo entero: México es un país libre, independiente, soberano, democrático y que cada día busca más la justicia”, destacó.

Estrena SAT portal de Internet mejorado

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO - El Servicio de Administración Tributaria (SAT) informó que lleva a cabo un proceso de reingeniería de su portal, cuya nueva versión, en su primera etapa, ya se encuentra disponible. Todo esto, con el propósito de brindar un mejor servicio y atención a los contribuyentes.

Aseveró que el nuevo diseño del Portal del SAT ofrece una experiencia intuitiva y accesible que hace más fácil identificar trámites y contenidos de interés. Además, se optimizaron diversos servicios, como el buscador principal, calendario fiscal y directorio de oficinas.

Las actualizaciones, agregó el SAT, reducen al máximo el número de clics para navegar por la plataforma, además de que ahora el portal cuenta con modo claro y oscuro, así como responsivo, con lo que se puede visualizar de manera óptima en los dispositivos.

Apuntó que la modernización de la plataforma digital del SAT fue diseñada por personal especializado de la institución, con asesoría de la Agencia de Transformación Digital, por lo que la implementación de estas mejoras no representó ningún gasto adicional.



Analizan Estrategia de Seguridad en carreteras

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO - Con el objetivo de analizar la estrategia nacional de seguridad para combatir el robo de vehículos de autotransportes y otros delitos en las carreteras del país, legisladoras, legisladores de Morena y distintas organizaciones del transporte, incluidos empresarios, se reunieron con el subsecretario de Seguridad Pública, Héctor Elizalde Mora.

En el encuentro, realizado en las instalaciones de la Secretaría de Seguridad y Protección Ciudadana (SSPC), se destacó la importancia de la colaboración entre el sector público y privado para garantizar la protección de los transportistas.

“La seguridad es una prioridad no solo para las y los mexicanos, sino que, como diputada federal, tengo un compromiso muy particular para participar, coadyuvar y garantizar que las estrategias nacionales en la materia den los resultados que nos merecemos”, afirmó la diputada de Morena, Claudia Rivera Vivanco.

La legisladora explicó que la estrategia de seguridad impulsada por la presidenta Claudia Sheinbaum Pardo está enfocada en la mejora de las capacidades de investigación e inteligencia a nivel nacional.





EDUARDO RAMÍREZ CONSTATA RESPALDO POPULAR AL PROYECTO CARRETERO

Ejidos aprobaron a mano alzada y por unanimidad la ejecución de la obra “La autopista es nuestra, la ruta de las Culturas Mayas”, que fortalecerá la conectividad e impulsará la economía de la región.

REDACCIÓN
CHILÓN, CHIAPAS

En la localidad de Bachajón, municipio de Chilón, el gobernador Eduardo Ramírez Aguilar atestiguó la Consulta Pública para la Construcción de la Autopista Carretera Palenque-Ocosingo, donde la totalidad de los ejidos aprobaron por unanimidad y a mano alzada la ejecución del proyecto denominado “La autopista es nuestra, la ruta de las Culturas Mayas”, que fortalecerá la conectividad e impulsará la economía de la región.

En ese marco, el mandatario anunció que el próximo 9 de marzo se instalarán casillas en las cabeceras municipales de Palenque, Salto de Agua,

Chilón y Ocosingo, donde la ciudadanía podrá expresar su decisión sobre la construcción de la primera etapa de esta autopista. Las papeletas estarán disponibles en español, tseltal y chol, para garantizar la participación de todas y todos en este proceso democrático.

“El resultado de esta consulta legitimará nuestra decisión, porque creo firmemente en la democracia que nos permite vivir en paz. No será una decisión de unos cuantos, porque esta autopista cambiará el rostro de la selva de Chiapas”, destacó Ramírez Aguilar, al tiempo de enfatizar que la obra no será concesionada a empresas privadas, ya que se realizará con recursos públicos y su administración estará a cargo

de una asamblea comunitaria en la que cada localidad tendrá un representante. Aseguró que las ganancias que se obtengan de este proyecto social beneficiarán directamente a las familias de la región.

El gobernador también explicó que el 80 por ciento del trazo de la autopista será amigable con el medio ambiente, por lo que no implicará la tala de árboles, y se ejecutará con una ingeniería de primer nivel y total transparencia. Asimismo, informó que el proyecto cuenta con los permisos del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y de Protección Civil.

Al reafirmar su compromiso con el progreso y el bienestar de Chiapas, Ramírez Aguilar dejó en claro que jamás traicionará la confianza del pueblo, pues su prioridad es mejorar la calidad de vida de todas y todos.

Por su parte, la secretaria general de Gobierno y Mediación, Patricia del Carmen Conde Ruiz, informó que la consulta pública incluyó a las comunidades de San Sebastián, San Jerónimo, Guaquitepec y Bachajón, del municipio de Chilón, mismas que aprobaron por unanimidad la construcción de la autopista, valorando las medidas de seguridad, conectividad y desarrollo que este proyecto propone para la región.

La secretaria de Infraestructura, Anakaren



Gómez Zuart, resaltó la importancia del respaldo del pueblo para esta obra de 111 kilómetros, de los cuales 48 kilómetros pertenecen al municipio de Chilón. Refrendó su compromiso de que esta infraestructura será una obra de calidad y sostenible.

Finalmente, el alcalde de Chilón, Mario Hernández Aguilar, expresó la alegría de la población por la visita del gobernador Eduardo Ramírez,

a quien calificaron como un líder cercano al pueblo, destacando que, en poco tiempo de gestión, se han visto avances importantes en materia de seguridad.

Previo a la asamblea popular, el mandatario realizó un recorrido de reconocimiento a un tramo del proyecto “La autopista es nuestra, la ruta de las Culturas Mayas”, acompañado por autoridades ejidales y municipales.





INVERSIÓN DE
NETFLIX EN MÉXICO

1,000

MILLONES DE DÓLARES

PARA PRODUCIR SERIES Y PELÍCULAS EN MÉXICO
(2025-2028)

EL HERALDO DE MÉXICO

MERK-2

COEDITORES: JORGE JUÁREZ Y ENRIQUE TORRES
COEDITOR GRÁFICO: LUIS CALDERÓN

- 1 LA FIRMA VA A INVERTIR DOS MDD EN LOS ESTUDIOS CHURUBUSCO.
- 2 NETFLIX BUSCA CONTRIBUIR A LA ACTUALIZACIÓN DE INSTALACIONES.

#INVERSIÓN EN MÉXICO

PRODUCIRÁ PELÍCULAS Y SERIES EN MÉXICO

LA FIRMA ESTADOUNIDENSE DE STREAMING, NETFLIX ANUNCIÓ MIL MILLONES DE DÓLARES DE INVERSIÓN EN EL PAÍS

POR ENRIQUE TORRES ROJAS

En los siguientes cuatro años, la firma de streaming Netflix va a invertir en México mil millones de dólares, que se destinarán para la producción de series y películas.

“Contribuirá al crecimiento de la industria audiovisual y a la creación de empleos y oportunidades en todo el país”, señaló Ted Sarandos, CEO de Netflix, durante la conferencia matutina al anunciar el plan de inversión para el país junto con la presidenta Claudia Sheinbaum.

Durante la presentación, el directivo dijo que México ocupa un lugar especial en la historia de la empresa, ya que hace 10 años produjeron su primera serie fuera de Estados Unidos, llamada *Club de Cuervos*.

“Esta serie sentó las bases para nuestra estrategia de programación que se basa en la producción local”, explicó.

De ahí, que la empresa tam-

LA INDUSTRIA AUDIOVISUAL APORTA TRES MIL MDD A LA ECONOMIA MEXICANA.

TED SARANDOS
CEO DE NETFLIX

bién invertirá dos millones de dólares en los Estudios Churubusco para contribuir a la actualización de sus instalaciones.

Sarandos agregó que las producciones que realizan en México contribuyen a la generación de empleos e ingresos, ya que

utilizan servicios de catering, hotelería, transporte y manufactura de vestimenta, entre otros.

“Por ejemplo, nuestra reciente película *Pedro Páramo* aportó más de 375 millones de pesos al Producto Interno Bruto de México y dio empleo a miles de personas locales en el equipo de producción, a cientos de técnicos, artistas y a docenas de músicos tradicionales”, dijo.

El directivo resaltó el alcance que genera la industria audiovisual en el país.

Para ello, dijo, un estudio reciente reveló que el sector aporta tres mil millones de dólares a la economía mexicana cada año, “cada dólar gastado genera 1.6 dólares de valor agregado”.

Datos de la industria indican que por cada 200 millones de pesos de inversión para crear una película generan 127 millones de pesos adicionales de forma indirecta en la cadena de suministro.

El CEO de Netflix puntualizó que por eso todas sus series y películas se hace en colaboración con productoras locales.

“Esto significa que estamos invirtiendo en la comunidad creativa y ayudando a personas talentosas a encontrar su vocación en nuestro sector”, indicó el directivo. ①

300

MILLONES DE MEMBRESÍAS TIENEN EN 190 PAÍSES.

#ACCIONESDELAMÉRICA

AGUILAS gana 223% en un año

LO QUE
VIENE

• Analistas pre-
ven continúe al
 alza las acciones
previo al Mun-
dial de Fútbol.

• Los expertos
proyectan la
entrada de más
equipos depor-
tivos a la BMV.

EL PRECIO DE SALIDA FUE \$11.50; LA ÚLTIMA COTIZACIÓN, \$37.25

POR VERÓNICA REYNOLD
MERK2@ELHERALDODEMEXICO.COM

A un año de que Grupo Olla-
mani inició operaciones en la
Bolsa Mexicana de Valores
(BMV), bajo la clave de piza-
rra AGUILAS serie CPO, las
acciones de esta emisora han
ganado 223.9 por ciento.

Y es que, los títulos de esta
emisora, que dentro de sus ne-
gocios incluye al Club América
y el Estadio Azteca, iniciaron

354

MDP, GA-
NANCIAS DE
OLLAMANI DE
FEBRERO A
DICIEMBRE
DE 2024.

con un precio de salida de
11.50 pesos el 20 de febrero
de 2024 y a la misma fecha,
de este año, cotizan en 37.25
pesos por título.

Así, en el Campanazo de la
celebración del Primer Ani-
versario de Listado de Grupo
Ollamani, su presidente Emilio
Azcárraga Jean, destacó las
oportunidades que estar en
la BMV representan.

“Ha sido un viaje bien in-
terezante estar en la Bolsa,
tenemos muchísimas opor-
tunidades en el futuro”, no sólo
a través del Club América y el
Estadio Azteca, que es lo más
visible, sino del resto de los
negocios que integran el grupo.

Ollamani, S.A.B., se cons-
tituyó el 31 de enero de 2024
derivado de la aprobación de
escisión de la asamblea cele-
brada el 26 de abril del 2023
por Grupo Televisa.

Así, en el periodo inicial de
11 meses terminando el 31 de
diciembre de 2024, esta em-
presa registró ingresos por seis
mil 425 millones de pesos.

En el segmento de fútbol de
la compañía, propietaria del
América, así como del Estadio
Azteca, registró ingresos por
tres mil 70 millones de pesos
del 1 de febrero al 31 de diciem-
bre del año pasado, los cuales
representaron 47.8 por ciento
de los ingresos consolidados
de la compañía. ®

UN MONTÓN — DE PLATA —



#OPINIÓN

*Emilio Azcárraga,
presidente del Consejo de
Administración, confirmó
que Adidas es la nueva
aliada del Club América
para el patrocinio oficial*

CLUB AMÉRICA SOLIDIFICA POSICIÓN BURSÁTIL

L a llegada de Grupo Ollamani en el mercado
de valores mexicano, hace un año, ha sido
de los sucesos bursátiles más llamativos
para el público inversionista recientemente.
Sobre todo, por el Club América, la unidad de
negocios que generó identidad de marca
deportiva y al mismo tiempo, para muchos,
incursión primigenia en el mercado de capitales. El América
en la bolsa significó pertenencia y rentabilidad potencial.

Los resultados ahora confirman que la estrategia corpo-
rativa de este grupo está cumpliendo su promesa. Las ventas
totales fueron por \$6 mil 425 millones en 2024, según reportó,
y la unidad generadora de ingresos más sólida dentro de las
varias divisiones fue el fútbol, que arrojó 47.8 por ciento de los
ingresos, superando a las casas de juego, que generaron 43.4
por ciento. Debe recordarse que en la empresa también se
integran Editorial Televisa y el Estadio Azteca, que ayer mismo
reportó que su remodelación, de cara al Mundial de 2026, va
en “tiempo y forma”, como se mencionó aquí esta semana. La
empresa también comercializa mini libros de Disney; naves
Star Wars y Fast & Furious; y otras publicaciones de Iron Man
y Selecciones.

Leyendo el Estado de Resultados
anual reportado por este grupo a la
bolsa, se puede observar que tanto
el costo de ventas anual (\$4 mil 700
millones) como los gastos de venta
y administración (\$449 millones y
\$557 millones, respectivamente),
fueron adecuadamente gestiona-
dos. Esto arrojó potentes resultados

en utilidad de operación y utilidad neta y, sobre todo, permitió
un aumento del Ebitda.

Ayer **Emilio Azcárraga**, presidente del Consejo de Admi-
nistración, confirmó que la marca deportiva Adidas es la nueva
aliada del Club América para el patrocinio oficial. En poco más
de cuatro meses estaremos viendo el logo de Adidas en la
ropa deportiva de todos los equipos de este Club. Sí.

GRUPO MODELO

Veloz y adecuadamente el Grupo Modelo, que encabeza
Daniel Cosenzo, lanzó nuevas tapas en sus cervezas con
el renovado logo “Hecho en México” que presentó **Marcelo
Ebrard** hace pocos días. La renovada identidad adornará
marcas como Pacífico, Modelo Especial, Corona y Victoria. El
100 por ciento de las tapas será reemplazado a partir de las
siguientes semanas. Modelo dice comprometerse con “la
calidad y el legado nacional”.

PÉREZ CORREA GONZÁLEZ

La firma de abogados Pérez Correa González, que encabezan
Fernando Pérez Correa y **Luis González**, está incorporando
a **Ulises Moreno** como nuevo líder en Derecho Administrativo
y Relaciones con Gobierno. Moreno tiene amplia experiencia
de 25 años en el sector público. Fue jefe del órgano de control
del Servicio de Administración Tributaria y director jurídico
del Instituto Mexicano del Seguro Social. La firma fortalece
su posición en materia de Derecho Administrativo en el país.

TIKTOK: @SOYCARLOSMOTA



• **OPERACIÓN.** En la BMV se realizó el campanazo por el aniversario de Grupo Ollamani.

#REPORTEDETELEVISA

Incrementa su liquidez

• Grupo Televisa reportó resultados fi-
nancieros sólidos para el cierre de 2024,
destacando un incremento significativo
en su liquidez.

ESTRATEGIA

• Televisa ha
continuado con
inversiones
estratégicas.

La compañía cerró el año con 48 mil
687.9 millones de pesos en efectivo y
equivalentes de efectivo, lo que repre-
senta un crecimiento de 38.4 por ciento
respecto a 2023. El fortalecimiento de
la posición de caja de Televisa responde
a su estrategia enfocada en eficiencia
operativa, generación de flujo de efectivo
y disciplina financiera. **REDACCIÓN**

GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZ

SÍGUENOS
EN:



LA MEJOR
INFORMACIÓN
AL MOMENTO



LOMO RELLENO
A LA PIBIL

INGREDIENTES

- 50 gr de pimienta gorda
- 50 gr de sal en grano
- 50 gr de comino
- 50 gr de orégano
- 1 manojo de tomillo
- jugo de 8 naranjas agrias
- jugo de 8 naranjas dulces
- 100 gr de achiote
- C/s de vinagre blanco
- C/s de hojas de plátano
- 1.5 kg de lomo de cerdo abierto
- 180 gr de queso crema
- 1 tubo de paté de cerdo
- 4 huevos cocidos rebanados
- 100 gr de aceitunas verdes, sin hueso, rebanadas
- 100 gr de pasas
- 100 gr de pimienta morrón en rajas
- 50 gr de nueces picadas
- 50 gr de alcapparras
- 100 gr de almendras fileteadas
- 100 gr de ciruelas pasas

GABRIEL GORDILLO COMPARTE A GASTROLAB SU
RECETA DE LOMO RELLENO AL PIBIL, PERFECTA
PARA CUALQUIER FESTEJO

POR ALEJANDRA HERNÁNDEZ
GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM
FOTOS: LESLIE PÉREZ

Los sabores que marcaron la niñez de Gabriel Gordillo de Anda lo impulsaron a desarrollar sus habilidades culinarias, y distintas preparaciones que hoy forman parte de su recetario personal.

Aunque inicialmente su receta de lomo relleno contenía especias como comino y orégano, su afición por los sabores de Yucatán lo inspiraron a incorporar elementos como achiote y naranja, dos elementos que aportan frescura y acidez.

Fue así como nació su Lomo relleno a la pibil, receta que comparte con cariño y orgullo a la chef Gaby Ruiz y Gastrolab en tu casa.

AMOR POR LOS DETALLES

Gabriel Gordillo de Anda descubrió su pasión por la cocina en su niñez, de la mano de su madre. A sus 66 años, recuerda pasar momentos entrañables junto a ella, llenos de aromas y sabores que se entrelazan con pláticas que hasta el día de hoy lleva en el corazón y la memoria.

Los sabores que marcaron su vida también lo acompañaron cuando



• **PROGRAMA.** Gaby Ruiz y Gabriel Gordillo se reunieron para cocinar.

24
HORAS
DURA EL
PROCESO DE
MARINACIÓN
DE LA CARNE

do decidió independizarse. A partir de ese momento su bagaje culinario se enriqueció de otras recetas, entre ellas, una de sus favoritas: la de Lomo relleno al pibil.

"Esta receta es ideal para compartir en cenas familiares, pedidas de mano, festejos navideños o en cualquier evento donde se reúnan los seres queridos. El día de hoy, esta receta la preparo y dedico a Gastrolab, a la chef Gaby y a todos aquellos que gusten de cocinar", dice Gabriel Gordillo de Anda. 🍴

PROCEDIMIENTO

- 1 Moler en un molcajete la pimienta, la sal, el comino, el orégano y el tomillo.
- 2 Mezclar la mitad del jugo con las especias, achiote y un poco de vinagre.
- 3 Colocar el lomo sobre una hoja de plátano y marinar con el jugo y achiote por 24 horas.
- 4 Untar una mitad del lomo con queso crema y la otra mitad con paté de cerdo.
- 5 Distribuir el resto de los ingredientes encima del lomo previamente marinado.
- 6 Enrollar el lomo y bridar firmemente con hilo de cáñamo.
- 7 Cocer el lomo en olla express con el marinado y el jugo restante entre 40 y 45 minutos.
- 8 Cortar en rebanadas. Servir con puré de papa y rebanadas de baguette.

#GASTROLAB
ENTUCASA RECETA
PARA CELEBRAR





NO ES SÓLO UN MERCADO
MAYORISTA, ES EL REFLEJO
DE LA CULTURA MEXICANA;
UN LUGAR LLENO DE COLORES,
AROMAS, SONIDOS E HISTORIAS

327

**HECTÁREAS
DE
SUPERFICIE
OCUPADAS**

42

**AÑOS EN
FUNCIO-
NAMIENTO
CONSTANTE**

11

**DIFERENTES
SECTORES
DE
ACTIVIDAD**

POR PAOLA QUIROZ

PAOLA.QUIROZ
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: GUILLERMO O'GAM

La Central de Abasto fue fundada el 21 de noviembre de 1982 como una alternativa para reubicar a los comerciantes del Mercado de la Merced que, debido a la gran demanda, habían provocado problemas de salubridad y congestionamiento en la zona. Ubicada en la Zona Chinampas, en la alcaldía Iztapalapa, hoyes considerado el mercado más grande de América Latina y uno de los más grandes del mundo, con 327 hectáreas de superficie, alrededor de 90 mil trabajadores y más de 500 mil compradores diarios.

Semillas, frutas, verduras, carnes, pescados, mariscos, abarrotes, flores, materias primas, alimento para mascotas y hasta restaurantes

pueden encontrarse en la Central de Abasto; además, los mercados de temporada llamados Romerías, como el de Día de Muertos y Navidad.

Este lugar, lleno de vida y movimiento, abre las 24 horas del día y los 365 días del año, para aquellos que requieran de cualquier producto al mayoreo y menudeo, con una frescura y precio inigualables. Los aromas, colores y bullicio del lugar resultan en una experiencia única, como si se tratara de una ciudad dentro de otra.

NEGOCIO CIRCULAR

Debido a sus dimensiones, la Central genera una cantidad considerable de desechos; es por ello, que se han implementado acciones en materia de sustentabilidad, como la donación de alimentos a centros de acopio que ofrecen comida a personas en situación vulnerable; la implementación de un Biodigestor Anaerobio que trata los desechos para obtener biogás, biofertilizante y agua para riego; así como una Planta Productora de Bioaditivo que convierte el aceite vegetal usado en biocombustible, y la construcción de una planta solar que abastece el lugar de electricidad limpia.

Todos los días la Central de Abasto llega a todos los rincones de la ciudad y lugares fuera de ella, ya que abastece a familias, mercados, tianguis, restaurantes y hoteles; donde quiera que se encuentre es probable que esté consumiendo algún producto de este icónico lugar. ¹⁴

#OPINIÓN

CORCHO
O ROSCA...
ESA ES LA
CUESTIÓN

ARISBETH
ARAUJO

@ArisbethAraujo

COPAPARLANTE

**AUNQUE LA ROSCA FUE CONSIDERADA
UN CIERRE DE BAJA CALIDAD, SU
ACEPTACIÓN HA IDO AUMENTANDO
GRACIAS A LOS AVANCES EN TECNOLOGÍA**



pesar de ser un vino de taparrasca, está muy bueno”, esta frase que escuché, mientras servía un par de copas de vino en Zeru Lomas, me dejó pensando en lo poco informados que estamos respecto a los nuevos métodos utilizados por los enólogos para cerrar botellas de vino; en todas las preguntas en torno al no uso de corcho, y en las ideas que nos generamos cuando vemos un tapón de rosca, un corcho sintético o un tapón de cristal. Hoy me quiero centrar en las taparrasca, esos tapones tan comunes en la industria refresquera, pero que escandaliza – a pesar de ser un método del siglo pasado– a más de uno.

La principal diferencia entre un corcho y un tapón de rosca es el material; luego, el posible impacto que puede tener (o no) en el vino. El corcho es un material natural extraído de la corteza del alcornoque; es poroso, lo que permite que el vino respire lentamente, favoreciendo su maduración con el tiempo. La rosca es un cierre metálico que se atornilla en la boca de la botella para sellarla; es her-

**HOY, LA
TAPARROSCA
ES USADA POR
UNA AMPLIA
VARIEDAD DE
PRODUCTORES**

PRODUCTORES

Es una realidad que el corcho se asocia con vinos de guarda y los de rosca no (primer mito a romper), la realidad es que éstos también pueden destinarse al envejecimiento y no determinan su capacidad de maduración; hay factores más importantes, como la calidad de la uva, la vinificación, el tipo de bodega utilizada y todo aquello que ocurre en la viña y la bodega.

Sin embargo, el uso de taparrosca comenzó como una práctica para sustituir el corcho natural en pro del medio ambiente y para evitar problemas de contaminación por TCA (tricloroanisol, o sea corcho). Se dice que los primeros países en usarlo fueron Australia y Nueva Zelanda, después, poco a poco, se expandió al resto del mundo.

Aunque, inicialmente la rosca fue considerada como un cierre de baja calidad, su aceptación ha aumentado gracias a los avances en tecnología y materiales que han permitido mejorar su rendimiento en términos de hermeticidad y conservación del vino. Hoy, es utilizada por una amplia variedad de productores de vino, desde pequeñas bodegas artesanales hasta grandes empresas, siendo una alternativa viable para vinos de cualquier valor.

OFERTA DE PRODUCTOS

- **Abarrotes y víveres**
- **Frutas y legumbres**
- **Aves y cárnicos**

- Flores y hortalizas
- Subasta y productores
- Envases vacíos

- Zona norte
- Mercado de flores o "Jamaiquita"

- Bodegas de transferencia
- Zona de pernocta
- Nueva viga

#OPINIÓN

LA LECCIÓN DEL MAESTRO

RUBÉN HERNÁNDEZ

@rubencronicas



LA LEÑA AL FUEGO

EL LEGENDARIO CHEF MICHEL BRAS ANIMA A LAS NUEVAS GENERACIONES A COCINAR PENSANDO MENOS EN LOS PREMIOS Y MÁS EN LA AUTENTICIDAD



e puede vivir de la fantasmagoría sin pesadumbre, con alegría, riéndose de la vanidad del mundo y de la propia”, dice Henry James en La lección del maestro. A veces la timidez puede proyectarse como una gran virtud, sobre todo si es la vía para la introspección, el autoconocimiento, el diálogo con la naturaleza y con uno mismo, como ha sido el caso del chef francés Michel Bras, quien visitó México hace unos días y recibió un homenaje organizado por el chef Oswaldo Oliva, de Lorea.

En una época en que los galardones y los seguidores en redes sociales son prioridad de muchos, incluyendo cocineros que se entregan con furor a esta fantasmagoría contemporánea; existen personajes que nos exhiben conduciendo en la ruta contraria, en como los valores humanos, añejos e inquebrantables siguen siendo una de las mejores vías para alcanzar éxito y la plenitud personal.

Para muchos cocineros de nueva generación, Michel Bras puede ser un desconocido, pero es patente su relevancia en la historia de la gastronomía, como pionero de la cocina natural y en la creación de platillos como el *Coulant* de chocolate y el *Gargouillou*, una auténtica ecuación sobre la prodigalidad del campo, los vegetales y su lectura en el intelecto humano.

LOS MAYORES ÉXITOS NO SE SUSTENTAN EN LA BÚSQUEDA DE LA FAMA Y LA RIQUEZA

Con el aplomo y la sencillez de un sabio, Bras conquista inteligencias y corazones no por ser un *rock star* o un amo de las guías culinarias como ahora muchos otros suelen impresionarnos. Dueño de un humanismo genuino y de una comunidad inagotable con su esposa Ginette, nos da una visión de la cocina, su cocina, que está sustentada en ese diálogo inquebrantable con la naturaleza, más su profundo amor por el prójimo, en una genuina solidaridad con la gente y con su país. *Le Suquet*, su restaurante insignia, dirigido actualmente por su hijo Sébastien, es ejemplo patente de un sistema de vida y de trabajo que para muchos podría ser una utopía: un Camelot culinario sin títulos, donde a cada quien se le reconoce por su nombre del pila, en una atmósfera de cordialidad cotidiana.

“Creo en la cocina del corazón, la que respira la vida”, dice Bras, trazando la lección de que los mayores éxitos no se sustentan en la búsqueda de la fama y la riqueza económica, que en un mundo de estrellas y reconocimientos, el mayor premio “es que los comensales regresen entusiastas a tu establecimiento”.

GASTROLAB@ELHERALDODEMEXICO.COM



QUESO BOLA DE OCOSINGO

• Una costra de queso que, con el tiempo, se endurece y sirve de protección su a interior unttable, tierno y ligero. Es la versión chiapaneca del Edam, cuyo mayor símil es la forma esférica. El exterior también sirve para fundirse y rallarse.



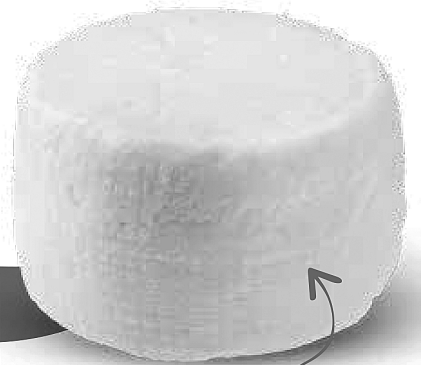
CHIHUAHUA

• La comunidad menonita que llegó al estado más grande de México en la década de 1960 trajo consigo sus métodos para trabajar las cuajadas. El resultado es un queso cremoso, suave, primo del *cheddar* estadounidense, perfecto para pizzas y tablas.



QUESILLO

• El rey de los quesos mexicanos, y el único en llegar al Top 5 de Taste Atlas. Originario de los Valles Centrales, se deshebra y gratina con facilidad, y cuenta con interpretaciones en todo el país. En algunos lugares le dicen “Queso Oaxaca”.



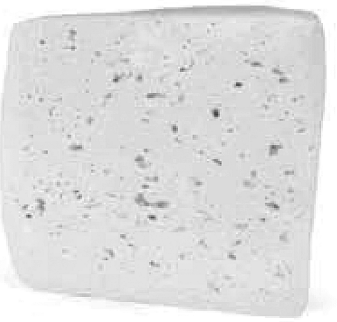
RUEDA DE VERACRUZ

• Único de esta lista que se atreve a utilizar leche de otro animal, en este caso, de cabra. Su producción es sencilla pues resulta de la primera cuajada de la leche. El recipiente donde reposa le da su nombre, y su cremosidad refresca boca y espíritu.



COTIJA

• Desde 2005 cuenta con Denominación Región de Origen, por lo tanto, sólo esta región de Michoacán y parte de Jalisco pueden producirlo. Este queso se produce a gran formato y se desmorona en un polvo salado, oloroso, añejado.



DE PORO DE BALANCÁN

• Las condiciones calurosas y húmedas de Tabasco obligaron a los productores a idear un queso resistente. El resultado: un lácteo versátil y poroso, pero firme. Si se consume fresco, rechina; si se pasa por el fuego, gratina fácilmente.



POR LEÓN MATA O.

GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: SHUTTERSTOCK Y FREEPIK

La leche y sus derivados llegaron a tierras mexicanas hasta el siglo XVI, pero con sus pasturas dulces y su clima ideal, no tardaron mucho en arraigarse a estas tierras. En particular, cada queso se adaptó a las dife-

NUESTRO PAÍS SE CARACTERIZA POR SU VARIEDAD DE QUESOS, CADA UNO CON CUALIDADES QUE LOS HACEN ÚNICOS. ESTOS SON SEIS DE LOS MÁS QUERIDOS

rentes obligaciones que planteaban las diversas regiones mexicanas: las tierras altas, la costa y la producción diaria de las ciudades.

Es así como un queso, un pueblo y un territorio se hicieron indivisibles, hasta, en algunos casos, llevar el mismo nombre del lugar de donde se crea y produce, como es el caso de Oaxaca y Chihuahua. Estos son seis quesos que tienen su lugar de origen en su ADN.®



CADA PLATILLO
ES UN DOCUMENTO
VIVO QUE NOS
HABLA DE
MIGRACIONES,
ENCUENTROS,
RESISTENCIA
E IDENTIDAD

CHILES Y
ESPECIAS

Los chiles se incorporaron con los adobos en la conquista.

POR JUANMA MARTÍNEZ
GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM
FOTOS: FREEPIK
Y ALFREDO PELCASTRE

En cada cocina del mundo, como en cada platillo, se esconde una historia: la de la tierra, los pueblos que la habitaron, los que llegaron y la transformaron, y de los que como un río que se bifurca, crearon nuevas sendas, nuevos sabores. La cocina no es sólo un escenario donde se preparan alimentos, sino un lugar de memoria, donde los ingredientes se mezclan y las culturas se fusionan. El ADN de una receta es la huella genética de los encuentros, migraciones, intercambios y transformaciones que dan vida a lo que hoy conocemos como tradiciones.

A TRAVÉS DE LA HISTORIA
Cada ingrediente en cualquier receta tiene una historia que contar. Un ejemplo, nuestros moles. Pocos platos en México encapsulan de forma tan precisa el mestizaje que dio forma a la nación. El mole poblano esconde en su estructura, la fusión de elementos de la cocina de los pueblos originarios con la cocina colonial, algo que no sucede por casualidad, sino a través de la interacción entre pueblos. El chile, el cacao, el maíz son ingredientes originarios de América, mientras que la canela, el clavo, la

COCINA E HISTORIA

1 FUSIÓN:
El mole fusiona ingredientes originarios de América y Medio Oriente.

2 CONQUISTA:
El adobo es originario de la Península Ibérica y llegó con los españoles.

3 MÉTODO:
El adobo surgió como un método de conservación de la carne.

pimienta, el ajo o la almendra son herencia de Asia y el Oriente Medio, llegados a través de los españoles. El mole, como otras recetas mexicanas, se transformó gracias al mestizaje. Lo que originalmente era una preparación ritual, pasó a convertirse en una receta para todos los días, y luego en pieza central de las celebraciones.

LA COCINA, MEMORIA VIVA
El adobo es otro ejemplo de esta evolución. Originario de la Península Ibérica, llegó con los colonizadores españoles, pero se transformó en tierras americanas al fusionarse con los chiles, las especias locales y la paciencia de la cocción lenta. Lo que comenzó como un método de conservación de la carne se convirtió en un pilar de la cocina mexicana, un reflejo de la adaptación y el mestizaje. Si miramos una receta con detenimiento, podemos ver en ella una lista de ingredientes, técnicas y una historia escrita en su estructura. Cada platillo es un documento vivo que nos habla de migraciones, encuentros, resistencia e identidad. Descifrar su ADN es viajar en el tiempo, reconstruir la historia de una cultura desde su gastronomía y entender que, en cada bocado, late la memoria de un pueblo.

#OPINIÓN

LOS SECRETOS
DEL VALLE
DE NAPA

IVAN
SALAZAR

@thatmexicanwineguy



THAT MEXICAN
WINE GUY

LA REGIÓN VITIVINÍCOLA DEL VALLE DE NAPA, EN EL ESTADO DE CALIFORNIA, OFRECE UNA INFINIDAD DE ACTIVIDADES Y EXPERIENCIAS RELACIONADAS AL VINO



Definitivamente el Valle de Napa, en California, es uno de mis destinos favoritos, he encontrado algunos secretos que son unas verdaderas joyas y que les quiero compartir, por si tienen la oportunidad de visitarlos. Empezando por el norte, en Calistoga, van a encontrar los viñedos Venge Vineyards, de una familia de Dinamarca que migró a principios de 1900, tiene un paisaje espectacular, rodeado de montañas, donde podrán degustar unos de los vinos más versátiles de todo el valle. Un poco más al sur, encontrarán a mis amigos de Larkmead Vineyards, donde podrán vivir la experiencia de probar deliciosos vinos en medio de una terraza con jardín, rodeado por sus viñedos; excelente para pasar un gran atardecer. En St. Helena pueden pasar una mañana caminando por la avenida principal y paseándose por los diferentes *tasting rooms* y comercios locales, lo pintoresco del sitio es toda una experiencia; les recomiendo comerse una hamburguesa en el famoso Gott's Roadside, no se van a arrepentir. Definitivamente, aquí el viñedo que más vale la pena visitar es Joseph Phelps, tiene una vista espectacular y el lugar es encantador, los vinos son excelentes y la atención fantástica.

ESTARÁN VIENDO VIÑEDOS Y LUGARES QUE PARECEN SACADOS DE UNA OBRA DE ARTE

En Oakville he encontrado un lugar único y fuera de serie, aquí está un pequeño gran lugar de nombre Oakville Wine Merchant, el paraíso para los amantes del vino, podrán comprar por coqueo algunos de los mejores y más exclusivos vinos del valle, algo fuera de serie, pueden pasar toda una tarde degustando lo mejor de lo mejor. También aquí se encuentra una de las bodegas más icónicas del valle: Opus One Winery, un lugar que cuida hasta el más mínimo detalle, está perfectamente diseñada, desde el aire se logra apreciar su diseño de una copa de vino; pueden degustar sus vinos y añadas, la atención es excepcional y la experiencia de la visita es única. Ahora entremos en Yountville, aquí encontrarán los mejores restaurantes de todo el valle, empezando por el icónico French Laundry del chef Thomas Keller; también los hoteles de este lugar son excepcionales, es para mí el lugar perfecto para quedarse, el pueblo es precioso y pueden aprovechar para caminar por la calle principal o tomar una bicicleta y dar un paseo por el pueblo, donde estarán viendo viñedos y lugares que parecen salidos de una obra de arte. Ahora a descorchar y degustar, hasta la próxima copa.



PALE LAGER:

Refrescante e ideal para calmar la sed. Atenuada, sin sabores fuertes, bien balanceada y carbonatada. Lúpulo especiado, floral y herbáceo. De color pajizo a dorado.

PILSNER:

De baja fermentación, con color dorado claro, ligero y refrescante. Con aromas a lúpulo, hierbas y distintas especias. Ligera-mente amarga y floral.

BOCK:

Fuerte y oscura. Con aroma a pan y frutas. De color cobrizo a marrón, espuma cremosa y persistente. Con notas a caramelo e intensidad media alta.

AMBER LAGER:

Maltosa, suave y fácil de tomar con sabor a caramelo tostado, ligeramente amarga. De cuerpo liviano a medio. De color ámbar a cobre rojizo. De espuma poco duradera.

IRISH RED ALE:

Cerveza fácil de tomar, con dulzor suave y toques de caramelo. Con un toque de sequedad rostizada en el final. Color ámbar medio a cobre rojizo, con baja espuma.

BLONDE ALE:

Accesible y fácil de tomar. Con notas afrutadas, ligeras a pan y caramelo. Puede usar cualquier variedad de lúpulo e incluir trigo. De color amarillo claro a dorado intenso.

IMPERIAL STOUT:

Muy Oscura y fuerte, con malta rostizada y quemada con sabores a frutas oscuras o deshidratadas. Con alto contenido de alcohol, color rojizo a negro azabache.

ENGLISH PORTER:

Color marrón intenso, con carácter rostizado y amargo. Tienen un perfil maltoso a chocolate, caramelo y frutos secos. Con color a destellos rubí y espuma moderada.

AMERICAN WHEAT BEER:

Cerveza de trigo refrescante, con notas a pan y lúpulo. Fácil de tomar, con sensación suave y esponjosa. De apariencia amarilla pálida a dorada.

Ale: fermentación alta

Lager: fermentación baja

POR EVELYN CASTRO
EVELYN.CASTRO
@ELHERALDODEMEXICO.COM
ILUSTRACIÓN: IVÁN BARRERA

Deliciosa, refrescante, célebre y, al mismo tiempo, una bebida compleja y con múltiples matices. En gustos se rompen géneros y es que, con el paso de los años, la cerveza se ha reinventado y ha ganado nuevos adeptos que encuentran entre los distintos estilos, la bebida perfecta. Se dice que la cerveza fue descubierta hace siete mil años, en Mesopotamia. De acuerdo con *El libro de la Cerveza Mexicana, La Conquista*

7
MIL AÑOS O MÁS DE HISTORIA TIENE LA CERVEZA

17
TIPOS DE CERVEZAS TENÍAN LOS EGIPCIOS

Cervecera, la cerveza era considerada un regalo de Dios para los pueblos de Mesopotamia y Egipto, quienes incluían una ración de cerveza para aquellos que ayudaban a construir pirámides. En aquel entonces, sus registros ya tenían 17 estilos.

La cerveza no ha dejado de evolucionar. En la actualidad, es común encontrar un sinfín de versiones, que van desde las dulces y amargas, hasta opciones más experimentales, con sabores ácidos y frutales.

Pero ¿de qué se compone la cerveza? Francisco Castellanos, cervecero y propietario de Yeccan, explica que este manjar líquido parte de cuatro ingredientes: agua, mal-

La cerveza y sus matices

CON EL PASO DE LOS AÑOS, ESTE MANJAR LÍQUIDO HA LOGRADO REINVENTARSE EN UN SINFÍN DE SABORES Y ESTILOS



#OPINIÓN

DOLCE
FAR
NIENTE

VALENTINA
ORTIZ MONASTERIO

@valcomg



NACIMOS MUCHOS NECESITANDO ESTAR
PERMANENTEMENTE ATAREADOS, VÍCTIMAS
DEL SÍNDROME DE LA VIDA OCUPADA, PERO
¿PUEDE TAMBIÉN SER DE VALIENTES PARAR?



olce far niente, una frase y filosofía italiana que me viene y me va mejor que nunca. Se traduce como "la dulzura de no hacer nada". ¿Ejemplos de esto?, contemplar el movimiento del mar, así sentadita y sin hablar, en un parque sentarse en una banca a ver a la gente pasar, ver llover, ver el fuego, observar y ya. ¡Qué rico no hacer nada! Cultivar más el ocio y crecer mucho haciéndolo; sin duda, creo que por ahí estoy encontrando mi crecimiento personal de estos tiempos; no será para siempre, ni son medidas definitivas, pero las estoy sintiendo como urgentes.

Me encuentro buscando las actividades más raras últimamente: ese curso de salumería que siempre quise tomar, las fechas que me gustarían del Camino a Santiago -particularmente durante el cruce, por los Pirineos y sola-, y ahora, organizar un *summit*, mío, para mí y mis amigos que saben de todo esto, de bebidas espirituosas, del negocio, del placer, de la antropología en ello, y claro, lo que hago muy bien, contar sus historias.

Nací -o nacimos muchos- necesitando, por muchas razones, o queriendo, por otras, estar permanentemente atareados; somos víctimas del síndrome de la vida ocupada, de un ritmo frenético, de no parar nunca, y claro, de la hiper estimulación. ¿Por qué?, porque así lo mamé desde que abrí los ojos a la vida, -el mundo es de los valientes- me enseñaron, pero ¿puede también ser de valientes parar? *Food for thought*.

VOY SINTIENDO
EL MOMENTO
DE OCIO QUE
REQUIERO,
UN OCIO
VOLUNTARIO

Me gusta mantener la mente ocupada, no niego mi esencia, pero digamos ¿qué tal resetearme en un *dolce far niente* a mi manera?, no implicaría solo contemplar, pero sí sería huír del ajetreo, mi *master mind* particular, hacer algo muy mío, distinto, nuevo, espacio, de lo que no sepa nada.

Despertarme y ver un río, quizá, tomar café y pensar; desayunar huevo cocido a un término *mollet* de entre seis y ocho minutos, acompañado de unos buenos panes con aceite, más café y estirar el cuerpo, hacerle bien. Aprender de bivalvos exóticos, de *'nduja*, de las nuevas audiencias, de lo que comen y beben, algo de psicodelia, conocer la profundidad de la proporción áurea, de Fibonacci o de Junmai Daiginjo, pues sé poco de *sake*, de mí.

Así voy sintiendo el momento de ocio que requiero, un ocio voluntario, porque lo elijo yo, un ocio super satisfactorio y placentero, y quizá, el elemento que más burbujea en mi cuerpo, un ocio que será un espacio inmensamente creativo para mí, del que estoy segura van a surgir muchos cambios, proyectos, decisiones y nuevos placeres.

Poco cortisol, hablar con algún ángel que me tope, caminar mucho, aprender de grandotes, observar todo, tomar vino no joven, hacer poco que es mucho o hacer poco, ya que menos es más.

Horoscopos

**ACUARIO**

21 ene - 19 feb

Has aprendido a guiarte sólo de tu propio instinto cuando necesitas tomar una decisión, ya no haces caso a los consejos de los demás, no te han servido nunca...

**PISCIS**

20 feb - 20 mar

Si te encuentras nervioso, no sigas esforzándote por todo aquello que sabes que te provoca ese estado. Tienes que tomarte las cosas con más tranquilidad...

**ARIES**

21 mar - 20 abr

Si hoy necesitas ver a tus amigos, queda con ellos. No te cortes porque sea martes, tienes que desconectar tu mente de tus problemas y sólo con ellos puedes hacerlo...

**TAURO**

21 abr - 21 may

Hoy vas a actuar con prudencia cuando tengas que decirle a ese amigo que crees que está tomando las decisiones equivocadas. No quieres hacerle daño, pero necesitas decirle la verdad...

**GÉMINIS**

22 may - 21 jun

Has vuelto a tomar decisiones importantes a la ligera y has acabado equivocándote. Ahora vas a tener que pedir ayuda a esas personas que siempre están ahí para rescatarte, no es justo para ellas...

**CÁNCER**

22 jun - 23 jul

Tu vida está a punto de cambiar próximamente y todavía no sabes si es realmente lo que quieres. No sigas dejándolo para más adelante, decídetelo de una vez...

**LEO**

24 jul - 23 ago

Hoy recibirás un golpe de suerte, ya sea en juegos de azar, o encontrando algo valioso por la calle, los Astros van a tener un detalle contigo...

**VIRGO**

24 ago - 23 sep

Tienes claro quien eres y lo que esperas conseguir en tu vida, por eso nada de lo que pase a tu alrededor te afecta, no dejas que nada te pare...

**LIBRA**

24 sep - 23 oct

Hoy no te ves capaz de hacer frente a todas esas responsabilidades que tienes en tu día a día, necesitas tomarte algo de tiempo para descansar, hazlo...

**ESCORPIÓN**

24 oct - 23 nov

Hoy tienes tus energías al 100%, estás dispuesto a darlo todo, a no rendirte y a aprovechar tu tiempo al máximo. Estás cansado de llegar a casa preguntándote qué has hecho en todo el día...

**SAGITARIO**

24 nov - 21 dic

Hoy te darás cuenta de que las personas a las que considerabas amigos de verdad no lo son, que nunca han estado realmente de tu parte, sólo se aprovechaban de ti...

**CAPRICORNIO**

21 dic - 20 ene

Has tomado decisiones equivocadas últimamente y eso te ha llevado a sentirte inseguro contigo mismo, tienes que recuperar tu verdadera fuerza, ser como eras antes, pero necesitas tiempo...

EL HERALDO
DE COATZACOALCOS

Galería de Entretenimiento

¿SABIAS QUÉ?

Para combatir el mal aliento, es bueno beber extracto puro de café por la mañana, ya que puede inhibir el desarrollo de las bacterias de la boca que originan la halitosis.



CHISTE

**CUANDO UNA MUJER DICE :
QUE QUE???...**
No es que este sorda, es que en su Infinita Misericordia te esta dando la oportunidad de arrepentirte de lo que dijiste.

entremujeres

sopa de letra

BUSCA EN LA SOPA DE LETRAS PALABRAS RELACIONADAS CON LOS VALORES

D	A	D	I	T	S	E	N	O	H	G	G	B	G	S	S	R	A	A	H
A	K	B	G	D	S	D	A	D	I	N	G	I	D	M	O	V	M	F	U
M	B	O	Y	W	S	R	Y	B	P	P	B	A	P	Z	L	Q	O	E	E
I	C	T	Q	L	D	E	E	Q	U	I	D	A	D	Q	I	J	R	C	I
S	Q	O	U	U	I	Q	V	O	O	S	Z	V	B	W	D	C	F	T	J
T	V	C	N	Z	S	K	C	D	T	O	O	G	O	L	A	I	D	O	J
A	J	C	S	V	C	N	N	P	Q	E	A	D	I	X	R	O	A	H	W
D	A	D	I	L	I	B	A	S	N	O	P	S	E	R	I	D	S	R	A
H	C	B	E	D	P	V	U	O	A	Z	L	S	M	T	D	A	E	C	I
S	I	X	W	X	L	B	E	T	J	I	E	K	E	A	A	T	R	S	C
M	M	S	P	C	I	C	L	N	U	A	L	T	D	R	D	R	T	R	N
D	L	R	M	D	N	P	V	A	C	A	B	I	W	G	B	E	I	I	A
W	E	H	Y	U	A	T	V	A	U	I	R	A	M	X	D	B	V	L	R
A	A	I	C	I	T	S	U	J	L	E	A	C	R	A	I	I	I	D	E
V	L	G	X	W	R	V	D	O	C	O	U	R	C	T	F	L	D	G	L
Q	T	T	I	A	U	O	B	N	D	T	R	D	Y	Q	S	E	A	N	O
X	A	T	H	G	G	S	I	I	I	P	S	E	E	M	O	U	D	C	T
A	D	V	C	C	Q	S	C	X	T	C	D	B	S	Y	O	I	Z	F	D

APECTO

AMISTAD

AMOR

ASERTIVIDAD

CONVIVENCIA

DIALOGO

DIGNIDAD

DISCIPLINA

EQUIDAD

FAMILIA

HONESTIDAD

JUSTICIA

LEALTAD

LIBERTAD

PAZ

RESPECTO

RESPONSABILIDAD

SINCERIDAD

SOLIDARIDAD

TOLERANCIA

TRABAJO

VALORES

COMPRALO
YA



DE COATZACOALCOS

Ya los Guízar ¿quién los para?

ANÚNCIATE YA!

Disfruta de la mejor información
¿Estás listo para más?
2140144 / 40264 / 41261
public.elheraldocoatza@hotmail.com

LA LETRA "T" INDICA TERMINACIONES. **LOS BILLETES DE ESTE SORTEO PRESCRIBEN A LOS 60 DIAS NATURALES.**

PARA CONSULTA DE PREMIOS POR VIA TELEFONICA EN LA CIUDAD DE MEXICO Y DE PROVINCIA, MARQUE EL TELEFONO: 55477-00100 OPCION 1 U OPCION 3 DEL MENU O INGRESE A NUESTRA PAGINA: www.loterianacional.gob.mx

PARA LOCALIZAR EL NUMERO DE SU SUERTE INFORMACION GENERAL DE LA LOTERIA NACIONAL, MARQUE EL TELEFONO: 55514-07000 O ACUDIR A: PLAZA DE LA REFORMA No. 1, C. P. 06037 CIUDAD DE MEXICO.

AL EFECTUARSE EL PAGO DE LOS BILLETES PREMIADOS SE RETENDRAN LOS IMPUESTOS DE ACUERDO A LAS LEYES VIGENTES DE LA MATERIA. / LOS REINTEGROS NO CAUSAN IMPUESTO.

10,800 REINTEGROS A LOS BILLETES TERMINADOS EN NO IMPORTANDO A QUE SIGNO DEL ZODIACO CORRESPONDAN, CON MONTO DE \$700.00 PARA 20 VIGESIMOS, EXCLUYENDO LAS TERMINACIONES EN 7811, 811 Y 11 DADO QUE YA TIENEN PREMIO QUE ESTA ANOTADO EN EL CUERPO DE LA LISTA.

9,999 REINTEGROS A LOS BILLETES DEL SIGNO CON MONTO DE \$700.00 PARA 20 VIGESIMOS, EXCLUYENDO EL PREMIO PRINCIPAL.



LO QUE NO SABÍAS DE... SAN JUAN DE ULÚA

Tecpan Tlayacac era el nombre del islote coralino en donde se cimentaron los muros del Fuerte de San Juan de Ulúa.

REDACCIÓN
CIUDAD DE MÉXICO

En el puerto de Veracruz, con vista a los enormes barcos de carga, se levanta esta construcción ejemplar de arquitectura militar.

Recorre sus laberínticos espacios entre muros desgastados para conocer historias mágicas y una de las cárceles más temidas de México.

Frente a la costa de la ciudad de Veracruz, la gran fortaleza de San Juan de Ulúa se extiende sobre lo que fue un islote sagrado. El monumento histórico de más de 500 años permanece vigilante, custodiando su historia, infamia y misterios.

EL LUGAR ELEGIDO PARA LA FORTALEZA

Tecpan Tlayacac era el nombre del islote coralino en donde se cimentaron los muros del Fuerte de San Juan de Ulúa. Pero, antes que este, ya existía un adoratorio dedicado a Tezcatlipoca, una de las deidades supremas de la cosmogonía mexica y totonaca. Es el omnipresente, el que representa la dualidad (vida y muerte), el dios guerrero de la oscuridad, portador del bien y del mal y

de otros atributos más. Se cree que en ese lugar se practicaban rituales y sacrificios humanos.

QUIÉN DESCUBRIÓ EL ISLOTE

En 1518, en su paso a Veracruz, el capitán Juan de Grijalva, junto con su tripulación, descubrió aquel islote de coral blanco. Se le ocurrió darle otro nombre: San Juan de Ulúa, por haber llegado un 24 de junio, en la fiesta de San Juan Bautista. A éste le sumó el "Ulúa" que, en realidad es "Culúa", la población cercana. Un año después, en abril, Grijalva sería sustituido por Hernán Cortés, quien fundó la Villa Rica de la Vera Cruz. Para muchos historiadores, aquí sucedió el encuentro de dos mundos y el inicio del periodo de conquista española.

SU ARQUITECTURA

De traza italiana, es un referente de la arquitectura militar de la época novohispana. Se caracteriza por sus baluartes y un foso exterior. Por su función, lo que menos importaba era su ornamentación; más bien es un edificio sobrio y austero. Su forma actual es la de un paralelogramo como con cuatro baluartes en sus esquinas.



SU FUNCIÓN

No solo se levantó para defender la ciudad y los galeones de ataques enemigos, especialmente de piratas y corsarios, también para protegerla de los "nortes" y mantener el dominio comercial español. Existen documentos que lo avalan como el primer puerto de México y una de las primeras aduanas de América. Ahí ingresaron, por primera vez, el caballo y animales de ganado,

el trigo, pero también plagas y enfermedades.

UNA CÁRCEL INFAME

Se ganó mercedadamente el título a "la cárcel más temida de México". Los presos eran torturados, esclavizados y sobrevivían hacinados en condiciones infrahumanas, dentro de mazmorras que se inundaban hasta por meses, cuando crecía demasiado la marea. El calor sofocante, la humedad y la falta

de higiene hicieron un caldo de cultivo de infecciones y enfermedades que provocaron la muerte de muchos.

ENCARCELADOS EN SAN JUAN DE ULÚA

Estafadores, ladrones, políticos, escritores y hasta "brujas" ocuparon celdas y calabozos; algunos solo duraron algunos días; muchos otros, no salieron vivos. Entre sus presos, la historia menciona a Benito Juárez, Fray Servando Teresa de Mier, Agustín de Iturbide, los hermanos Flores Magón, Francisco Javier Clavijero, Valentín Gómez Farías, Melchor Ocampo y hasta Porfirio Díaz. Y, en esta lista, no puede faltar Jesús Arriaga, el famoso Chucho el Roto, el legendario bandido mexicano quien, por cierto, sí logró escapar de esa cárcel.

LA LEYENDA DE LA MULATA DE CÓRDOBA

Soledad era joven bella y curaba con hierbas. No tenemos pruebas, pero tampoco dudas de que la envidia de otras mujeres y el despecho del alcalde de Córdoba, al ser rechazado por ella, la llevaron directito a la condena. La Santa Inquisición la encerró en San Juan de Ulúa acusándola de brujería y de tener pacto con Satanás. La hoguera sería su castigo, pero una noche antes, un carcelero la encontró en su calabozo dibujando en la pared un barco perfecto con un carbón.

UN PASEO INTRAMUROS

Además de sus salas de exhibición, el visitante también puede recorrer las celdas abovedadas y calabozos, los pasillos, corredores, patios y bastiones. No hay nada como explorarlo a tu ritmo, pero una de las grandes recomendaciones es contratar los servicios de un guía para darle significado a cada rincón y conocer su historia y una que otra leyenda.

Las instituciones de educación superior, ya sea en el papel o de forma implícita, buscan comprender cómo el desarrollo de esta tecnología incidirá tanto en sus profesores como en sus alumnos.

INTEGRAN IA EN LA EDUCACIÓN

LUIS MIGUEL PAREDES
CIUDAD DE MÉXICO

En las universidades del país no existe la intención de prohibir la inteligencia artificial (IA). El énfasis está en cómo se implementará en todo lo que atañe al funcionamiento y desarrollo de los centros educativos. En este sentido, se ha pasado de una etapa de conocimiento a una de implementación.

Las instituciones de educación superior, ya sea en el papel o de forma implícita, buscan comprender cómo el desarrollo de esta tecnología incidirá tanto en sus profesores como en sus alumnos, por eso no es raro encontrar lineamientos sobre cómo se debe usar en la organización de una clase o al momento de entregar una tarea escolar.

La IA, como se verá más adelante, también busca su espacio en la manera en que se administra una escuela, como en la inscripción u organización de grupos u horarios. Lo mismo en la investigación, donde se programan algoritmos con la intención de dar soluciones a determinadas problemáticas sociales.

IMPACTO EN LA ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

"Debido a que el mundo cambiará por la inteligencia artificial y los trabajos se modificarán, lo que se enseña en las universidades también deberá transformarse", declara José Escamilla, director asociado del Instituto para el Futuro de la Educación del Tecnológico de Monterrey.

De hecho, para abordar el

tema de la IA en la educación, la institución superior realizará la IFE Conference en enero de 2024, la cual, anteriormente, se identificaba como Congreso Internacional de Innovación Educativa (CIIE).

Si bien la irrupción de ChatGPT en noviembre de 2022 impulsó el tema de los algoritmos a una escala mayor, entre las personas, Escamilla indica que el Tec de Monterrey ha usado IA, chatbots y aprendizaje adaptativo desde tiempo atrás.

"Siempre hemos pensado que la IA es una herramienta para personalizar el aprendizaje de los estudiantes y apoyar a los profesores en tareas que pudieran ser automatizadas", puntualiza.

Carles Abarca, vicepresidente de Transformación Digital del Tec de Monterrey, suma el cómo introducir en los programas académicos el factor IA para formar a los profesionistas del futuro.

"Las universidades, como el resto de las industrias alrededor del mundo, estamos procesando la oportunidad que representa esta tecnología, observando dónde están los escenarios más a corto plazo de su empleo", agrega el directivo.

RETOS DE LA IA EN UNIVERSIDADES

En opinión de Abarca, el Tec de Monterrey no ha tenido una postura de prohibir el uso de la IA. "Desde nuestro punto de vista, lo que se debe hacer es acoger las novedades tecnoló-

gicas dentro de un marco consciente de uso responsable".

Expresa que ahora mismo se trabaja en la institución universitaria en una política de uso de IA, "que ya indica lo que consideramos legítimo e ilegítimo desde el punto de vista del empleo por parte de los estudiantes y profesores".

Posiblemente, será hasta 2024 cuando esté disponible el lineamiento para la comunidad, año en el que TECgpt, el propio modelo de IA generativa de la Universidad dejará de ser beta, especialmente para tener un mayor alcance.

Otro reto que vislumbra Abarca, y que coincide con el punto de vista de Escamilla, es

generar el conocimiento que el mercado necesitará en un mundo dominado por la IA.

Ello significa formar ingenieros de ética en IA, analistas de datos en IA, ingenieros de aprendizaje profundo, entre otros. "Todas esas disciplinas no existen hoy en los centros educativos, pero el mercado los está empezando a demandar desde ya".

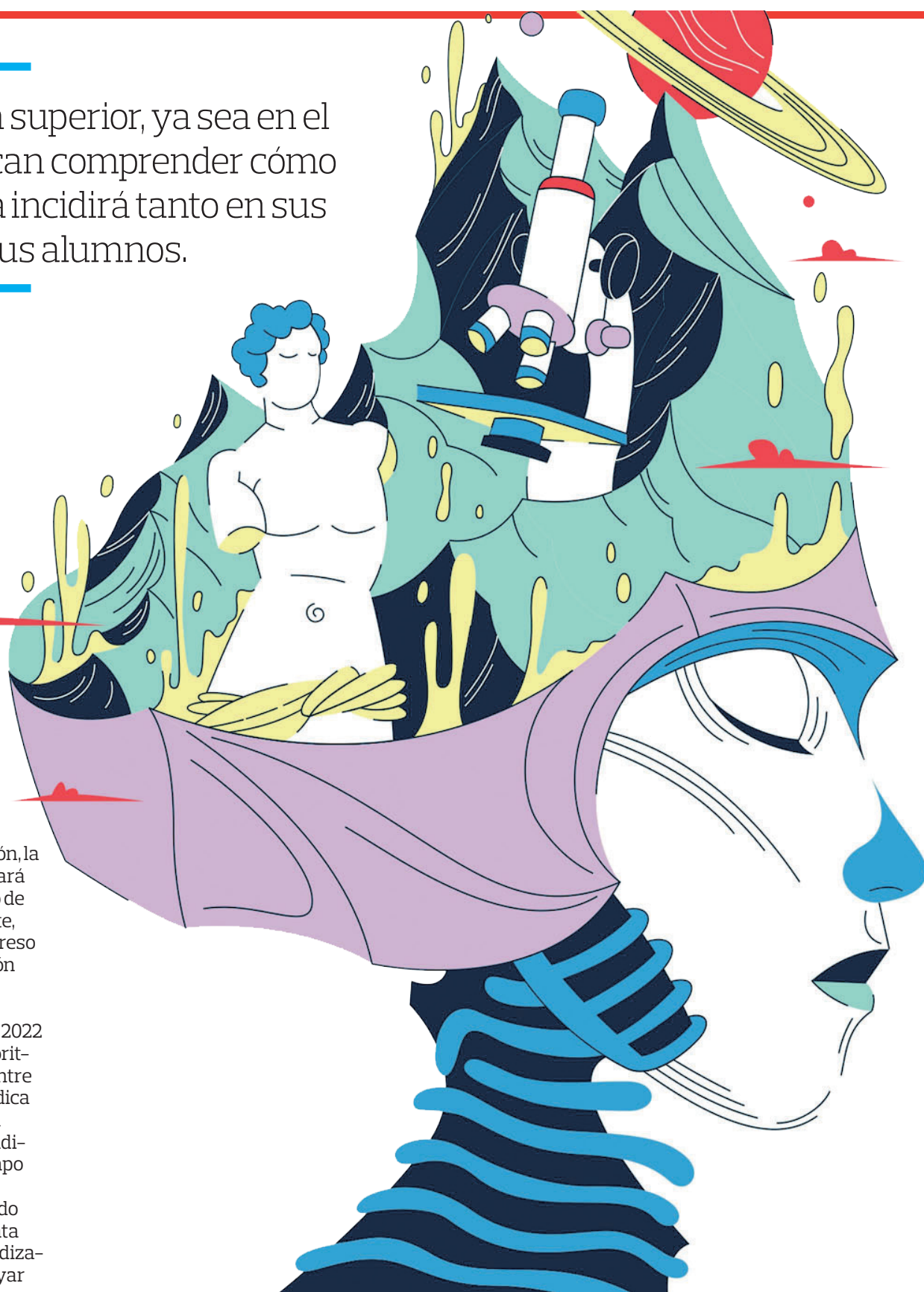
UN FUTURO INTELIGENTE

De acuerdo con una encuesta de la UNESCO, realizada en más de 450 escuelas y universidades alrededor del planeta, menos del 10% de los espacios educativos ha implementado políticas institucionales u orientaciones

formales sobre el empleo de aplicaciones de IA generativa.

"El vacío de orientación demuestra que los sistemas educativos están trabajando para ponerse al día con las nuevas tecnologías", manifiesta el organismo internacional especializado.

De cualquier manera, Abarca vislumbra un escenario en el que cada profesor tendrá un asistente artificial que le permitirá resolver las "tareas más rutinarias", desde la programación de los horarios hasta el pase de lista de los estudiantes, así como diferentes recomendaciones de contenidos sobre los cuales trabajar en la próxima clase.



GRUPO EDITORIAL
HERALDO
DE VERACRUZ

SÍGUENOS
EN:



LA MEJOR
INFORMACIÓN
AL MOMENTO



WWW.
ELHERALDODEVERACRUZ
.COM.MX

EL FAMOSO
TACO DE
CARNITAS

INGREDIENTES

- 1/2 kilo de Carnitas, preparadas.
- 1 cebolla chica.
- 1 chile poblano.
- 1 chile jalapeño.
- 6 piezas de jitomates.
- Manteca o aceite para freír.
- 1/2 vaso de tequila.
- 1/2 botella de cerveza.
- Sal, al gusto.

PROCEDIMIENTO:

- Cortar muy bien los jitomates, la cebolla y los chiles en cuadritos freír todo en aceite o manteca.
- Agregar las caritas y dejar sazonar en el recaudo, poner sal al gusto.
- Refrescar con el tequila y la cerveza y mantener a fuego lento.
- Después de unos minutos retirar, hacer los tacos con tortillas recién salidas del comal.
- Poner cebolla y cilantro, finalmente picados y con salsa al gusto.

Tips: 50 gramos de caritas por taco.

Delicioso taco de carnitas

CARMEN RAMÍREZ
DEGOLLADO,
"TITITA", TE
COMPARTE LA RECETA
DE ESTE GLORIOSO
ANTOJITO MEXICANO



POR MARICHUY GARDUÑO

MARIA.GARDUNO
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: CORTESÍA EL BAJÍO

Como sabemos que son amantes de los tacos, hoy les compartimos la receta de una famosa chef.

En esta ocasión, una de las pioneras de la gastronomía tradicional mexicana Carmen Ramírez Degollado, a quienes sus amigos llaman de cariño *Titita*, te dice cómo elaborar su renombrado taco de caritas, un antojo que ya ha ganado muchos adeptos en su restaurante El Bajío, uno de los sitios clásicos para saborear tan glorioso bocado culinario.



• **TITITA.** Una gran representante de la cocina tradicional mexicana.

1972
FUE
INAUGURADO
EL BAJÍO EN
CUICILAHUAC.

2006
INICIÓ LA
EXPANSIÓN DEL
GRUPO EL
BAJÍO.

Cabe destacar que *Titita* es una celebridad internacional, unas de las cocineras más encumbradas de la actualidad. Una experta culinaria que se hizo en la cocina como pocas, no se adjudica títulos de chef y sólo presume su amor por la cultura gastronómica de México.

"Trabajo con fórmulas tradicionales, con sapiencias heredadas, siguiendo los decires antiguos y sazono el presente con el pasado", destacó Carmen Ramírez.

En este Día del Taco te dejamos a continuación la famosa receta de tacos de caritas que no puedes dejar de preparar este fin de semana. ®

Fortalece

TU SALUD
CON SABOR

PARA TENER UNA VIDA SALUDABLE ES RECOMENDABLE CONSUMIR ALIMENTOS QUE NOS AYUDEN A MANTENER UN EQUILIBRIO EN LA MICROBIOTA INTESTINAL. UNA EXCELENTE OPCIÓN PARA LOGRARLO PUEDE SER YAKULT 4OLT.

MÁS
DE 40 MIL
MILLONES

de *Lactobacillus casei* Shirota, que contiene Yakult 4OLT.

REDACCIÓN

GASTROLAB
@ELHERALDODEMEXICO.COM

FOTOS: CORTESÍA

Las bacterias son formas de vida pequeñas y antiguas que se encuentran en todas partes, incluso dentro de nuestro cuerpo, donde una gran parte de ellas vive en nuestros intestinos y se conoce como "Microbiota Intestinal"; es muy importante cuidarla y mantenerla en equilibrio diariamente.

Yakult 4OLT contiene más de 40 mil millones de *Lactobacillus casei* Shirota, el cual es un aliado que te puede ayudar a lograrlo. En todo momento, Yakult ¡me caes muy bien! ®



ESCANEA Y
VE EL VIDEO
DE ESTA
RECETA.



SMOOTHIE DE FRESA Y JUGO DE NARANJA CON YAKULT 4OLT

INGREDIENTES:

- 1 taza de fresas rebanadas.
- 1/2 taza de jugo de naranja.
- 1/2 taza de agua natural.
- 10 cubos de hielo.
- 2 Yakult 4OLT.

PROCEDIMIENTO:



- Verter las fresas previamente lavadas y desinfectadas en el vaso de la licuadora.



- Agregar la 1/2 taza de jugo de naranja y la 1/2 taza de agua, los hielos y el Yakult 4OLT.



- Licuar intermitentemente para lograr una consistencia suave.



- Servir en un vaso y colocar una hojita de menta para decorar.

¡DISFRUTA COMO UNA BEBIDA REFRESCANTE BAJA EN CALORÍAS!

¿SABÍAS QUE...?

- Los probióticos, como el *Lactobacillus casei* Shirota, son bacterias buenas que encontramos en lácteos fermentados.

TOMAR EN CUENTA

- Las bacterias malas como la *Escherichia coli* (E. coli) provocan enfermedades gastrointestinales.



IMPERDIBLES

HERALDO
DEMEXICO.
COM.MX

UNA PARADA
IMPERDIBLE

Otro lugar obligado en la visita a Chinchón, es la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, la cual fue construida entre 1534 y 1626, siguiendo las directrices de la arquitectura gótica y restaurada en el siglo XIX después de soportar un incendio.

EN
COMUNIDAD



7,700 HABITANTES
EN CHINCHÓN.

La comunidad de Chinchón, en el sudeste madrileño, se ha convertido en un destino predilecto entre los amantes del cine

En 1955, Mario Moreno “Cantinflas” toreó en la Plaza Mayor de Chinchón durante el rodaje de *La Vuelta al Mundo en 80 días*, cuando el poblado comenzaba a ser un referente para la industria filmica. Desde entonces, la entidad ha sido escenario de decenas de películas, series y comerciales. En 2021, se convirtió en una pequeña comunidad del oeste estadounidense durante la producción de *Asteroid City*, la nueva cinta de Wes Anderson, protagonizada por Tom Hanks y Scarlett Johansson.

“Cuando vienen estas grandes producciones, tenemos la

SABÍAS
QUE...

SE ENCUENTRA A
45 KILÓMETROS
DE MADRID.

EL MUNICIPIO
CUENTA CON UNA
SUPERFICIE DE
115,9 KM².

LA BEBIDA INSIG-
NIA DE CHINCHÓN
ES EL ANÍS.

EN EL SIGLO
XIX SE CREÓ LA
SOCIEDAD DE
COSECHEROS DE
VINO, VINAGRES Y
AGUARDIENTE.

suficiente estructura para atenderlos cómo se merecen. El año que estuvo aquí el equipo de Anderson, provocó que más turistas llegarán tratando de ver a los actores”, señaló el alcalde, Francisco Javier Martínez Mayor.

Chinchón está ubicado a 45 minutos de Madrid, y ahora la Plaza Mayor está rodeada de restaurantes y bares. También cuenta con un Parador, adaptado del convento de Los Agustinos y que conserva varias figuras religiosas hechas de madera. Se convirtió en parador en los años 70 luego de que muchos edificios fueron abandonados en el siglo XIX y el gobierno se los quitará la iglesia.

El interior del teatro Lope de Vega también merece una visita; está construido sobre la rutina del Antiguo Palacio de Los Condes, el cual desapareció tras la guerra de sucesión española, tiene capacidad para 400 personas y en su interior destaca un lienzo de la Plaza Mayor.

PATRICIA
VILLANUEVA
VALDEZ

CORTESÍA

CHINCHÓN

EN ESCENA

TEXTURAS

DEL PARAÍSO

Ante las costas del Caribe mexicano, Aeroméxico Rewards y Fairmont Mayakoba presentan un programa de viaje perfecto para entrar en contacto con el paraíso



REDACCIÓN



CORTESÍA

Entre playas deslumbrantes, canales que se pierden entre los manglares y selvas pobladas por un sinfín de aves, Fairmont Mayakoba –un exuberante resort que combina las virtudes naturales del Caribe mexicano con los lujosos programas de experiencias, gastronomía, bienestar y conservación característicos de la firma– se

alió con Aeroméxico Rewards para ofrecer a sus socios un exclusivo programa de cuatro días que a través de cenas especiales, actividades como clases esnórquel, y kayak, y un concierto sinfónico al interior de un cenote, nos recuerda por qué este es uno de nuestros destinos predilectos en el país. aeromexicorewards.com ®



MANOS MAESTRAS

En esta ocasión, la cena corrió a cargo del chef Heriberto Flores, quien contribuyó a la oferta culinaria del hotel con la misma propuesta gastronómica dedicada a revalorizar los sabores tradicionales del istmo oaxaqueño, que desde 2015 ha impulsado en su restaurante Nostalgia, ubicado en San Cristóbal de las Casas, Chiapas.



CANES TRAS EL RASTRO DE DESAPARECIDOS

Un grupo de 50 perros especializados son entrenados también para localizar explosivos, armas y drogas en el Estado de México.

EL UNIVERSAL
TOLUCA, MÉX.

El Estado de México cuenta con cuatro agrupamientos caninos. Unos son entrenados para apoyar en la búsqueda de personas desaparecidas, lo cual comprende desde desastres naturales, extravíos en áreas naturales y las que tienen reporte de no localizadas ante las autoridades.

Las otras tareas son para encontrar cadáveres, localización de explosivos, drogas y armas. Ellos forman parte de la Subdirección de Montada, Caninos y Gama en la Secretaría de Seguridad mexicana, explica el titular del área Humberto Aguilar Valdés. Dijo que dentro de las responsabilidades de esta célula de la policía estatal está garantizar la seguridad de la ciudadanía y que son una corporación especializada que contribuye para ello con caballos y caninos que llegan a sitios inaccesibles para los efectivos.

Actualmente hay 50 perros entrenados y activos, además de 27 cachorros, que surgen de la cruce de los perros sementales de rottweiler, pastor alemán, pastor belga malinois y labrador, que cuando cumplen 10 años sustituyen a los que se tienen que jubilar. En entrevista para EL UNIVERSAL dijo que tanto perros como policías están certificados en España, Europa y Estados Unidos, de modo que hay entrenadores que determinan qué canes sirven para cada una de las activi-



dades y los van incorporando a las células porque no todos tienen las mismas cualidades. Hay algunos especializados en localizar drogas, otros explosivos, pero los más solicitados desde hace un año y medio a la fecha son para la búsqueda de personas y de cadáveres, dijo el también capitán del Ejército. Reconoció que, si bien “no puede presumir de los resultados de su corporación”, está convencido que son los mejores del país.

BINOMIOS QUE BUSCAN A LOS DESAPARECIDOS

Aguilar Valdés explicó que desde mediados de 2017 cuando asumió su cargo al frente de esta área en la Secretaría de Seguridad, identificó un especial interés por parte de la Fiscalía de Justicia, quien solicitó el apoyo de los binomios para contribuir en la búsqueda de personas.

Detalló que para contribuir con ello los canes reciben una capacitación distinta a los antibombas o antidrogas, por ejemplo, dijo, “es como se observa en las películas o la series policiacas, donde le dan a oler una prenda al perro y se ve que corre a buscar a la persona desaparecida: es igual”.

Para desarrollar esta actividad, destacó, desde cachorro el perro debe presentar determinadas características, por ejemplo, tener carácter pasivo, inteligente, y son más sagaces en comparación con los que buscan enervantes, por ejemplo.

Una de las aristas de este trabajo es la búsqueda de personas que se extravían en áreas inaccesibles, ya sea la sierra, el bosque, los volcanes. Para incursionar ahí se requieren perros fuertes con una buena constitución física, buen olfato y ágiles.

CASOS DE ÉXITO

“Hemos tenido resultados en la localización de personas, por ejemplo, en Tlalnepantla localizamos un cadáver recientemente, que es el objetivo. Se trató de un caso muy destacado porque logramos dar con el paradero de una persona”, resaltó.

En Nezahualcóyotl, dijo, tras el deslave de un basurero se quedaron atrapadas personas, algunos familiares no hallaban entre los escombros ni entre los cadáveres a sus seres queridos y fue cuando llegaron los binomios. Los perros localizaron a estas personas, algunos ya muertas, pero “creo que dimos algo de tranquilidad”.

CAPACITACIÓN PARA EL PERSONAL Y PERROS

Los entrenadores, quienes son los responsables de instruir a los canes acuden a cursos en el



LA PREPARACIÓN

Aguilar Valdés agregó que el tiempo para el adiestramiento del perro varía: inicia a los seis meses de edad del cachorro cuando comienzan a enseñarle obediencia, olfato, y al año ya comienzan con la localización de la actividad en que se van a desempeñar.

Todo esto lo hacen con “pseudos”, una clase de sustancia que elaboran empresas que iguala en 100% a la de las drogas; es decir, están libres de todo maltrato o daño, pues emplean en lugar de marihuana o cocaína, esa alternativa.

“Con eso logramos que no sean perros adictos ni que se enfermen. Para nosotros es muy importante no maltratarlos, así como las personas cuidan a sus mascotas, o los compañeros a sus parejas, para nosotros los perritos son nuestros compañeros de trabajo, no los vemos sólo como caninos, sino que el policía y el can son uno solo”, aseguró.



extranjero y están certificados en España, Francia y México, se trata de comandantes que después son replicadores de su conocimiento dentro de la propia corporación, mientras que el subdirector se mantiene de forma permanente realizando cursos de manejadores caninos para cada agrupamiento de los mencionados.

Es un rol similar al de un director de la escuela de canes y equinos, donde también hay más de 100 elementos policia-

cos. “Nos mantenemos capacitando a los perros y también a los policías, comenzamos con los canes que ya están en edad para que desempeñen actividades y se especialicen en localizar drogas, personas, cadáveres y explosivos”, precisó.

Cada uno de los cuatro agrupamientos cuenta con un entrenador, que distingue las diferentes características del cachorro y lo asigna una célula en específico.



EL CUIDADO Y ALIMENTACIÓN

El área recibe dos veces al día el alimento, son croquetas de la más alta calidad y tienen personal asignado al cuidado de los perritos, por ejemplo bañarlos, limpiar jaulas, dar mantenimiento en el pequeño lago del sitio donde viven, una especie de rancho ubicado en Zinacantepec. También podan el pasto, atienden las cabañerías y en el lugar cuentan con veterinarios que brindan atención constantemente a los animales.

El alimento lo proporciona el gobierno del Estado de México y para ello realizan el cálculo para abastecerlo tri-

mestralmente. Para sustituir a los perros que se jubilan o a los que mueren por edad, ya que ningún ha fallecido en acción, la corporación tiene dos alternativas: La primera, es incorporar a los cachorros que surgen de la cruce de los perros que ya forman parte de la Unidad Canina. Sin embargo, esto, comentó Aguilar Valdés, al paso del tiempo, es un problema porque la calidad de la sangre se debilita porque son cruces de hermanos con hermanos y esto genera que sean propensos a enfermedades; la segunda alternativa es comprarlos, pero esto no ha sido necesario este año, dijo.



El Heraldo de Coatzacoalcos
26, 400 Seguidores



Likes
23,898



www.heraldodecoatzacoalcos.com.mx

EL HERALDO

DE COATZACOALCOS

Av. Adolfo López Mateos #617 Col. Petrolera C.P. 96500 Coatzacoalcos, Veracruz.

EN ENERO LA CUESTA
NO CUESTA

Contrata el mes de Noviembre o Diciembre tu publicidad y te bonificamos
la misma cantidad de publicidad en el mes de Enero.

PAQUETES DE 12 PUBLICACIONES BLANCO Y NEGRO

1/8	1/4	1/2	PLANA
13.5 X 8.5 CMS.	13.5 X 17.4 CMS.	27.5 X 17.4 CMS.	27.5 X 35 CMS.
			
\$868.75	\$1,737.50	\$3,475.00	\$6,950.00

PAQUETES DE 12 PUBLICACIONES A COLOR

1/8	1/4	1/2	PLANA
13.5 X 8.5 CMS.	13.5 X 17.4 CMS.	27.5 X 17.4 CMS.	27.5 X 35 CMS.
			
\$1,237.50	\$2,475.00	\$4,950.00	\$9,900.00